



Kartoffelgulasch

Das Rezept ist dem ungarischen Gulasch nachempfunden. Ohne Fleisch, aber mit viel Zwiebel. Das gäbe zwar auch eine gute Beilage zu Wurst, aber auch als eigenständiges Eintopfgericht ist der Kartoffelgulasch nicht zu verachten. Ein kräftiger Zwiebelsud mit Weisswein, Passata di pomodoro, gewürzt mit reichlich Paprika, Kümmel und Koriander. Die Kartoffeln werden vorab angebraten, das gibt mehr Geschmack, und erst zum Schluss im Zwiebelsud mitgeschmort.

Ein einfaches, deftiges Eintopfgericht, das im Winter nicht nur den Körper, sondern auch die Seele wärmt.

Zutaten (2 Portionen)

200g Zwiebel
400g Kartoffeln festkochend
2dl Passata di Pomodoro
2dl Weisswein
3dl Gemüsebouillon
1 Knoblauchzehe
1El Paprika süß
1Tl Kümmel
1Tl Koriander
3 Lorbeerblätter
1Msp Chili scharf
 Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel halbieren und längs zu den Schalen in schmale Streifen schneiden.

In Bratbutter bei kleiner Hitze 10 Minuten dünsten. Die Zwiebel darf dabei nicht braun

werden.

Passata di pomodoro zugeben und ca. 5 Minuten weiterdünsten. Mit 1dl Weisswein ablöschen.

Knoblauchzehe fein hacken, Kümmel und Koriander mörsern. Zusammen mit den Lorbeerblättern, dem Paprika und einer kleinen Prise Chili zum Zwiebelsud geben. Mit Bouillon auffüllen und 45 köcheln lassen bis die Zwiebeln knapp weich sind. Wenn die Sauce zu dick wird, etwas Weisswein nachgiessen.

Kartoffeln schälen und in kleine Klötze schneiden. In Bratbutter anbraten und im Zwiebelsud ca. 20-25 Minuten köcheln. Eventuell mit etwas Pfeffer abschmecken.







