

Kartoffelgulasch

Zutaten:

- 4 Stk Kartoffeln
- 1 Stk Zwiebel
- 1 Stk Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 2 EL Paprikapulver
- 400 ml Suppe
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Majoran
- 1 Prise Salz, Pfeffer
- 1 Stk Lorbeerblatt
- 2 EL Weizenmehl
- 2 EL Sauerrahm
- 1 EL Tomatenmark



Zubereitung

In einen Topf die Butter geben und den geschälten und fein geschnittenen Zwiebeln kurz anbraten, den gepressten Knoblauch hinzufügen. Das Paprikapulver zufügen. Mit Suppe aufgießen. Kartoffeln schälen und würfelig schneiden. Dann in den Topf dazugeben. Kümmel, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Majoran zufügen, gut verrühren und solange köcheln bis die Kartoffeln gar sind. In einer Schüssel Sauerrahm mit dem Mehl gut verrühren und in das köchelnde Kartoffelgulasch geben. Nochmals kurz aufkochen lassen. Nach Belieben Tomatenmark zufügen und verrühren. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lorbeerblatt entfernen und heiß servieren. Dazu passen gut Semmeln oder Baquette.



Eintöpfe

