

Kartoffelgulasch mit Majoran



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN


800 g Kartoffeln
250 ml Suppe
200 g Zwiebel
200 g Debreziner oder Dürre
20 g edelsüßes Paprikapulver
4 EL Sonnenblumenöl
2 Knoblauchzehen fein gehackt
1 TL Essig
Salz, Pfeffer, Majoran

ZUBEREITUNG

Zwiebel fein schneiden und im Öl goldbraun anrösten. Paprikapulver kurz mitrösten und sofort mit Essig ablöschen, mit Suppe aufgießen.

Beliebig geschnittene Kartoffeln, Knoblauch und Gewürze beimengen und unter oftmaligem Rühren garen. Wurst klein schneiden und etwas mitgaren.

Mit ein paar Stücken mehrfarbigem Paprika und blauen, roten und gelben Kartoffeln wird das Gulasch bunter.



Wir wünschen
guten Appetit!

