

Bunter Kartoffelgulasch

Zutaten für 4 Personen:

800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
4 Bockwürste oder 500 g Gehacktes
2 EL Butterschmalz
2 Zwiebeln
200 g Möhren
1 Stange Porree
150 g Blumenkohl (TK-Ware)
1 Gemüsepaprika rot
7 EL Paprikapaste, 4 EL Tomatenmark, 3 EL Paprikapulver edelsüß,
7 TL Majoran gerebelt, 2 TL Rosenpaprikapulver scharf, 1 TL Kümmel
etwas Thymian, Salz und Pfeffer
500 ml Wasser
4 TL Landrahm, 4 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebeln schälen, würfeln und im heißen Fett anbraten.
Bockwürste kleinschneiden bzw. Gehacktes dazugeben und braten.
Gemüse putzen, zerkleinern und kurz mit anschwitzen. Dann Paprikapaste,
Tomatenmark und Gewürze zugeben, kurz durchbraten, Wasser angießen
und zugedeckt etwa 20 min schmoren lassen. Anschließend abschmecken
und mit dem Landrahm verfeinern sowie mit Petersilie bestreuen.
Kann auch mit Knoblauch oder Chilischote abgeschmeckt werden.

Guten Appetit!

