

ERDÄPFELGULYÁS (Kartoffelgulasch)

1 kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
2-3 El Olivenöl oder Kokosöl
1 El Paprikapulver
1 El Essig
Salz
Gulaschgewürz: Majoran, Kümmel, Knoblauch
Gemüsebrühe
1 grüne Paprika
Sauerrahm

Die feingehackten Zwiebeln in Öl anbraten, Paprikapulver, Essig und die anderen Gewürze hinzugeben, salzen und mit den geschälten und in kleine Stückchen geschnittenen Kartoffeln vermischen.

Mit der Gemüsebrühe aufgießen, dass die Masse gerade bedeckt ist, weichkochen. Als Verbesserung geben Sie die nudelig geschnittene grüne Paprikaschote hinzu und verfeinern zum Schluss das Ganze mit saurem Rahm.

Guten Appetit!