

Kartoffelgulasch

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	500 ml
Saucenbinder / Soßenbinder	3 EL (Esstlöffel)
Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend	500 g
Speck / Bauchspeck	100 g
Zwiebeln	3 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig schwarz	1 EL (Esstlöffel)

Zubereitung:

Ungeschälte Kartoffeln in reichlich Salzwasser 20 Minuten garen.
In der Zwischenzeit den Speck fein würfelig schneiden & die Zwiebeln schälen und fein hacken. In einer Pfanne den Speck auslassen, herausnehmen und beiseite stellen. Anschließend die Zwiebelwürfel im ausgelassenen Fett glasig dünsten und mit der Brühe ablöschen.

Die gekochten Kartoffeln schälen, grob würfeln und zu den anderen Zutaten geben. Mit Soßenbinder andicken und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Speckwürfeln und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-184-Kartoffelgulasch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at