

Erdäpfgulasch von Brigitte



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Getrockneter Majoran	1 Prise(n)
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Salz	1 Teelöffel
Kreuzkümmel	1 Prise(n)
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	3 Esslöffel
Kartoffeln / Erdäpfel	1 kg
Speckwürfel	200 g
Tomatenmark	1 Esslöffel
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
Zwiebeln	2 Stk.
Essig	2 Esslöffel

Zubereitung:

Die Zwiebel fein schneiden und mit den Speckwürfel in einer Pfanne kurz anschwitzen. Paprikapulver und Tomatenmark zugeben, umrühren, mit dem Essig löschen und 1/2 Liter Wasser dazugießen.

Kartoffeln schälen, klein würfeln und zugeben. Anschließend den Suppenwürfen dazugeben, mit Majoran, Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Wer es etwas würziger liebt, kann bei Bedarf einen scharfen Pfefferoni zugeben.

Das Erdäpfgulasch ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-799-Erdaepelgulasch-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at