

Vegetarisches Erdäpfelgulasch

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsesfond	½ Liter
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	2 Stk.
Rapsöl	4 Esslöffel
Kartoffeln / Erdäpfel	800 g
Zwiebeln	200 g
Paprika, rot	2 Stk.
Knoblauchzehen	2 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Majoran	1 Teelöffel
Kreuzkümmel	1 Teelöffel
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	1 Esslöffel
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden und in einem Topf mit Rapsöl goldbraun rösten. Paprikapulver dazugeben, durchrühren und sofort mit dem Gemüsesfond aufgießen. Erdäpfel, Paprikawürfel und die Gewürze begeben und unter mehrmaligen Rühren leicht köcheln, bis der Saft durch die Kartoffelstärke cremig wird und die Erdäpfel weich sind. Ev. nach Geschmack mit etwas Essig abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-951-Vegetarisches-Erdaepfelgulasch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at