

# KARTOFFELGULASCH

## ZUTATEN (für 4 Portionen):

- 2 Stk. Zwiebeln, groß
- 3 EL Öl
- 1 kg Kartoffeln, groß
- 2 Prise Salz
- 4 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 Stk. Suppenwürfel (Gemüsebrühe)
- 4 EL Mehl
- 2 Paar (Puten) Frankfurter Würstel
- 2 Prise Majoran
- 2 Stk. Lorbeerblatt
- 1 l Wasser
- 2 Stk. Knoblauchzehe
- 2 Prise Pfeffer
- 2 TL Kümmel
- 2 EL Tomatenmark



## ZUBEREITUNG:

- ✘ Für das Kartoffelgulasch zuerst in einen Topf das Öl geben und darin den geschälten und geschnittenen Zwiebeln kurz anbraten - den durchgepressten Knoblauch (Knoblauchpresse) hinzufügen. Das Paprikapulver zufügen und schnell umrühren. Dann sofort mit Wasser aufgießen.
- ✘ Die geschälten und gewürfelten Kartoffeln in den Topf geben.
- ✘ Kümmel, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Majoran und Suppenwürfel in den Topf geben gut verrühren und solange köcheln bis die Kartoffeln gar sind.
- ✘ In einer Tasse etwas Gulaschsaft mit dem Mehl gut verquirlen und in das köchelnde Kartoffelgulasch geben, gut verrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Es wird daraus eine dickliche Masse. Nach Wunsch Tomatenmark zufügen und verrühren.
- ✘ Zum Schluss die Frankfurter Würstel in kleine Scheiben schneiden und hinein rühren. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Das Lorbeerblatt entfernen und heiß servieren.

## Tipps zum Rezept:

- Mit frischem Gebäck (Semmerl oder Salzstangerl) schmeckt das Gulasch besonders gut.
- Wer sein Kartoffelgulasch scharf mag kann zusätzlich noch einen Schuss Tabasco oder fein geschnittene Chilischoten (oder Chilipulver) dazugeben.