

Kartoffelgulasch für 3-4 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 750 g Kartoffeln• 1 Möhre• 2 Zwiebeln• 1 EL Butter• 1-2 TL Paprikapulver• 1/2 L heiße Brühe• 2 EL Tomatenmark• Salz und Pfeffer• 2 EL saure Sahne	<ol style="list-style-type: none">1. Kartoffeln, Möhre und Zwiebeln schälen. Kartoffeln in 1cm große Stücke schneiden, die Möhre kleiner würfeln. Zwiebeln hacken, in einem Schmortopf in Butter anbraten. Kartoffel- und Möhrenwürfel kurz mitbraten.2. Die Brühe angießen, das Paprikapulver darüberstreuen, das Tomatenmark einrühren und das Kartoffelgulasch 10 - 15 Minuten weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saure Sahne untermischen.

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch ¹⁰2007.