



Kartoffelgulasch

Zutaten (für 10 Personen)

- 4 kg Kartoffeln
- 5 Paprika (rot)
- 2-3 Zwiebeln
- 7 Zehen Knoblauch
- 1500 ml Wasser
- 7 TL Gemüsebrühe
- 5 EL Paprika rosenscharf
- 2 - 3 Tuben Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, ggf. Chili

Zubereitung

1. Kartoffeln und Paprika in kleine Würfel schneiden und zur Seite stellen.
2. Zwiebeln fein würfeln und mit Knoblauch in einem großen Topf anbraten. Dann Paprika und Kartoffeln dazu geben, kurz mitbraten.
3. Anschließend: Wasser, Brühe und Paprikapulver dazu geben und alles ca. 10 Min. kochen.
4. Wenn die Kartoffeln weich sind (einfach mal mit der Gabel testen): Tomatenmark unterrühren, salzen und pfeffern - fertig.
5. Dazu schmeckt z.B. Baguette.

Auch gut dazu

- Mit einem Klecks Schmand oder Joghurt servieren

