

KARTOFFEL GULASCH

KATEGORIE: 7
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○
ZUBEREITUNGSZEIT: 35 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
1 Zwiebel
400 g Kartoffeln festkochend
2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
500 ml Gemüsebrühe
1 EL Paprika edelsüß
100 g Sauerrahm
1 EL Apfelessig
1 Lorbeerblatt
Salz & Pfeffer
Petersilie frisch



ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel und den Knoblauch fein schneiden, die Kartoffeln würfeln
2. Die fein geschnittene Zwiebel in reichlich Öl goldbraun rösten
3. Die würfelig geschnittenen Kartoffeln und den fein geschnittenen Knoblauch zugeben, kurz mitschwenken und das Tomatenmark zugeben, ebenfalls kurz mitschwenken
4. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, Apfelessig, Lorbeerblätter sowie Salz und Pfeffer zugeben. Zugedeckt ca. 20 min. köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind
5. Die Pads in 1,5 cm große Würfel schneiden, anbraten und ins Gulasch geben
6. Abschmecken und mit Sauerrahm und frischer gehackter Petersilie servieren