

EINTOPF

# Kartoffelgulasch

*von Thomas* EINFACH

| ZUBEREITUNG | KOCHEN | KALORIEN PRO PORTION | PORTIONEN |
|---|---|---|---|
| 20 min | 90 min | 266 kcal | 12 |

## Zutaten

FÜR 12 PORTIONEN

| | |
|---|---|
| 3 St. | Zwiebel |
| 6 EL | Paprikapulver |
| 3 kg | Kartoffel |
| 3 EL | Öl |
| 6 St. | Karotte |
| 9 St. | Essiggurke |
| 3 TL | Salz |
| 9 St. | Knoblauchzehe |
| 3 EL | Kümmel |
| 75 ml | Essig |

## Anleitung

1. 1 grosse Zwiebel klein Würfeln mit 1EL Öl in einem grossen Topf anschwitzen
2. Kartoffeln würfeln und zusammen mit dem Paprika, Kümmel und Knoblauch zu den angeschwitzen Zwiebeln in den Topf geben und mit Wasser auffüllen bis die Kartoffeln gedeckt sind.
3. Die Karotten in Scheiben schneiden, genauso die Essiggurken und zusammen mit einem Schuss Essig aus dem Gurkenglas in den Topf geben.
4. 60 bis 90min auf Niedriger bis Mittlerer Hitze garen.
5. Am Ende zum Verfeinern und Abschmecken kann man je nach Geschmack 6 Wienerwürstchen, etwas sauren Rahm und Sambal Olek dazugeben.

> **Tipp** · Beim zweiten mal Aufkochen ist das Gericht noch besser. 1-2TL Sambal Olek zum aufpeppen 4 Wiener hinzufügen macht es perfekt