

EINTOPF

Kartoffelgulasch

von Thomas EINFACH

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
20 min	90 min	266 kcal	60

Zutaten

FÜR 60 PORTIONEN

15 St.	Zwiebel
30 EL	Paprikapulver
15 kg	Kartoffel
15 EL	Öl
30 St.	Karotte
45 St.	Essiggurke
15 TL	Salz
45 St.	Knoblauchzehe
15 EL	Kümmel
380 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