

Kartoffelgulasch

Nichts geht über ein leckeres Gulasch. Aber immer nur auf Gulasch in Form von Fleisch habe ich ehrlich gesagt keine Lust. Also gab es vor kurzem dieses leckere Kartoffelgulasch. Mit Kartoffeln kann man so viele tolle Gerichte zubereiten.

Die Kartoffel ist eine Nutzpflanze aus der Familie der Nachtschattengewächse und hat je nach Region verschiedene Namen, wie z.B. Erdapfel, Erdbirne, Grumbeere, Grumbire und noch viele mehr. Ursprünglich stammt die Kartoffel aus Südamerika und wurde vor ca. 2000 Jahren von den Inka angepflanzt. Ist also ein sehr altes Nahrungsmittel. Im 16. Jahrhundert wurde die Kartoffel von spanischen Entdeckern und Eroberern nach Europa gebracht.





Jetzt aber zurück zu meinem Kartoffelgulasch. Zuerst schauten meine Lieben recht skeptisch in den Gulaschtopf und suchten vergeblich nach Fleisch. Aber als sie probiert hatten, waren sie mehr als begeistert. Dieser Eintopf besteht nicht nur aus Kartoffeln, sondern es durften auch Paprika und Speck mit dazu. Hier kommt das Rezept:



Das Rezept für das Kartoffelgulasch:

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote und eine gelbe Paprika
- 100g Speckwürfel
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 1/2 Becher Sauerrahm
- 1 EL Basilikum
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
3. Paprika putzen und in Würfel schneiden.
4. Speckwürfel anbraten.
5. Zwiebelwürfel, Paprika und Knoblauch mitbraten (beim Knoblauch bitte aufpassen, dass er nicht zu dunkel wird).
6. Die Kartoffeln dazugeben und kurz mitbraten.
7. Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
8. Tomatenmark und Basilikum einrühren.
9. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
10. Ca. 30 Minuten köcheln lassen.
11. Sauerrahm einrühren und abschmecken.

Ich wünsche guten Appetit!









Weitere leckere Eintopfrezepte:

- [Eintopf – Gaisburger Marsch –](#)
- [Karotten-Ingwer-Suppe](#)
- [Wirsingsuppe](#)
- [Flädlesuppe](#)
- [Erbsensuppe](#)