

Kartoffelgulasch:

Zubereitungszeit: 45min

Zutaten für 6 Portionen

- 1kg mehligke Kartoffeln
- 500g Zwiebeln
- Öl zum Braten
- 1 Knoblauchzehe
- 800ml heißes Wasser
- 2 Suppenwürfel
- 3 gehäufte EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 ½ TL Kümmel gemahlen
- ½ TL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 Lorbeerblätter
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 1 Dose Kichererbsen
- 2 EL Mehl
- 1 ½ EL Essig
- 1 ½ EL Tomatenmark

Zubereitung

- In einen Topf Öl geben und darin die geschälten und fein geschnittenen Zwiebeln kurz anbraten, den gepressten Knoblauch und Paprikapulver hinzufügen und dann sofort mit Suppe aufgießen.
- Die Kartoffeln schälen und vierteln. Dann in den Topf dazugeben.
- Zucker, Kümmel, Salz, Pfeffer und Lorbeerblätter zufügen, gut verrühren und solange köcheln bis die Kartoffeln gar (bissfest) sind. Dann die Kichererbsen dazugeben und weitere 5-10min leicht köcheln lassen.
- In einer Schüssel etwas Saft vom Gulasch mit Mehl vermischen und in das köchelnde Kartoffelgulasch geben. Nochmals kurz aufkochen lassen. Es wird daraus eine dickliche Masse.
- Nach Wunsch Essig und Tomatenmark zufügen und verrühren. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblätter entfernen und heiß servieren.