

Kartoffelgulasch

Zutaten für drei bis vier Portionen:

- 2 mittelgroße Zwiebeln
- ca. 1 kg Kartoffeln (festkochend oder vorwiegend festkochend)
- 3 mittelgroße Paprika (Farbe nach Geschmack)
- Paprikapulver (je 2 gehäufte TL edelsüß und rosenscharf)
- 1 Lorbeerblatt
- Gemüsebrühe
- etwas Öl
- Salz
- 4 bis 6 Debreziner (für die nicht vegetarische Variante)

Gewürfelte Zwiebeln in einem Topf mit etwas Öl glasig dünsten, die in etwa 1 Zentimeter breite Streifen geschnittene Paprika zugeben und etwas mitdünsten.

Paprikapulver in den Topf geben und verrühren. Im Anschluss gleich die geschälten und in mittelgroße Würfel geschnittenen Kartoffeln sowie das Lorbeerblatt zugeben und mit Brühe auffüllen, so dass alles gut bedeckt ist. Nach Geschmack salzen und bei geschlossenem Deckel schwach köcheln lassen. Mehrmals umrühren.

NICHT VEGETARISCHE VARIANTE: Wenn die Kartoffeln fast weich gekocht sind, die in Scheibchen geschnittenen Debreziner in den Topf geben und mitkochen lassen bis die Kartoffeln fertig sind.