

Erdäpfelgulasch (Aus Österreich)

1200g Kartoffeln	waschen, schälen und in große Stücke schneiden.
2 große Zwiebeln	schälen und sehr fein hacken.
50g getrocknete Tomaten	in dünne Streifen schneiden.
2EI Öl	in einem großen Topf erhitzen und Tomaten und Zwiebeln darin anbraten.
2EL Paprikapulver	darüber streuen und sofort mit drei Esslöffeln Wasser ablöschen.
1TL Majoran, 2 Lorbeerblätter 1L Gemüsebrühe	und die Kartoffelstücke hinzugeben. Alles mit bedecken und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten garen. Danach die Lorbeerblätter entfernen und das Gulasch mit
Salz und Pfeffer	abschmecken.

Ergibt: 3-4 Portionen

Zubereitungszeit: Ca. 25min.

Kochzeit: Etwa 30min.