

Zutaten

- 6 große festkochende Kartoffeln
- 2 große Zwiebeln
- 2 Chorizo (pikante spanische Wurst)
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Weißwein
- 6 frische Lorbeerblätter
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 MSP Kümmel
- 1 TL Schalenabrieb einer Zitrone

Hauptgang

Kartoffel-Lorbeer Gulasch

Entdecken Sie unser herzhaftes Kartoffel-Lorbeer Gulasch. Einfach nachzukochen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr leckere Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Salz, Pfeffer
2. Petersilie
3. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Chorizo in Scheiben schneiden und in einer zunächst kalten Pfanne langsam erhitzen, so dass das Fett austritt. Nun die Hitze erhöhen, die Wurst knusprig anbraten und Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben.
4. Kartoffeln schälen und würfeln (ca. 1 x 1 cm). Zusammen mit Paprikapulver und Tomatenmark in die Pfanne geben und kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen bis die Kartoffeln bedeckt sind. Lorbeer, Zitronenabrieb, den fein gehackten Kümmel und Salz dazugeben. Bei geschlossen Deckel und niedriger Hitze garen lassen. Zum Schluss mit fein geschnittener Petersilie verfeinern.