



HAUPTGANG

KARTOFFEL-GULASCH



★★★★☆ (4)

45 MINUTEN
FÜR 4 PERSONNEN

ZUTATEN

- 3 EL Bratöl
- 400 g Champignons braun, halbiert
- 1 rote Peperoni, in Streifen
- 300 g Karotten, in 2 cm langen Stücken
- 800 g festkochende Kartoffeln, in 3 cm grossen Würfel
- 3 Zwiebeln, in Streifen
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL Paprikapulver, edelsüss
- 1 TL Paprikapulver, geräuchert
- 1 TL Kümmel, im Mörser zerstossen
- 3 Lorbeerblätter
- 2 EL Tomatenpüree
- 2 EL Sojasauce
- 7,5 dl Gemüsebouillon
- 1 Dose (400 g) gehackte Tomaten
- etwas Salz & Pfeffer

Zum Servieren

- 1 Bund Peterli, grob gehackt
- 200 g Crème fraîche

ZUBEREITUNG

- 1 Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze zugeben und 4-5 Minuten anbraten. Alle restlichen Zutaten bis und mit Knoblauch zugeben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze rührbraten.
- 2 Paprikapulver, Kümmel, Lorbeerblätter, Tomatenpüree und Sojasauce zugeben. Kurz anrösten. Mit Gemüsebouillon und gehackten Tomaten ablöschen.
- 3 Bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln, bis das Gemüse gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Zum Servieren mit Crème fraîche und Peterli anrichten.

TIPP

Für eine vegane Variante die Crème fraîche durch eine pflanzliche Alternative ersetzen.