

Kartoffelgulasch

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 4 Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 rote Paprikaschoten (oder eine rote und eine gelbe)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 T Gemüsebrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Essig
- 1 EL Margarine (optional)
- Paprikapulver
- Pfeffer
- Petersilie
- Selleriekraut (optional)
- Öl

- Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Paprika putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- In Öl andünsten.
- Tomatenmark zugeben, anrösten.
- Mit Essig und Gemüsebrühe ablöschen.
- Restliche Zutaten zugeben (Kräuter erst gegen Ende der Kochzeit), bei mittlerer Hitze kochen, bis die Kartoffeln gar sind (etwa 20 Minuten).

