Kartoffelgulasch

Einfach und lecker für die tägliche Küche: Das Kartoffelgulasch wird in diesem Rezept mit deftiger Braunschweiger zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

810 g	Kartoffeln
310 g	Braunschweiger
2 Stk.	Zwiebel
40 g	Paprikapulver (scharf)
1 Prise	Chilipulver
2 Stk.	Lorbeerblätter
750 ml	Rindsuppe
3 EL	Mehl
1 Schuss	Öl

Zubereitung

1. Zu Beginn die Kartoffeln für das **Kartoffelgulasch** schälen, in gleichgroße Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser gar kochen. Braunschweiger in Streifen schneiden und Zwiebel würfelig schneiden.

2. Nun etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Braunschweiger und Zwiebel anrösten. Die Rindssuppe in den Topf schütten und die Kartoffelstückchen, Lorbeerblätter, Paprikapulver und Chilipulver untermengen.

3. Das Gulasch jetzt für ca. 10 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Je nach Wunsch das Kartoffelgulasch mit etwas Mehl abbinden.

Tipp

Als Beilage zum Kartoffelgulasch eignet sich ein Salat oder frische Kaisersemmel sehr gut.