



Zutaten für 5 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2 kg	Kartoffeln, festkochend
4 Stk.	Kartoffeln, mehlig
3 Stk.	Zwiebeln, rot
6 EL	Tomatenmark
3 EL	Gemüsebrühepulver
5 EL	♦ Paprika edelsüß spezial
1 EL	♦ Kümmel ganz
2 EL	♦ Majoran gerebelt
2 EL	♦ Oregano gerebelt
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

Veganes Kartoffelgulasch

⌚ 160–180 Min   

Zubereitung

- 1 Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden.
- 2 Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in Würfel schneiden.
- 3 Die Gemüsebrühe nach Packungsanleitung mit Wasser aufgießen.
- 4 Die Zwiebeln in Öl langsam glasig anbraten. Paprikapulver und Tomatenmark zugeben, kurz anrösten und mit 200ml Wasser ablöschen.
- 5 Oregano, Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer zugeben und gut umrühren.
- 6 Die Kartoffeln hinzufügen und mit Gemüsesuppe auffüllen, bis die Kartoffelstücke gut bedeckt sind (bzw. 1–2 cm Wasser über den Kartoffeln)
- 7 Für 2,5 Stunden leicht köcheln lassen und zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Wer möchte, gibt noch Frankfurter dazu.

