

Veganes Kartoffelgulasch

160–180 Min

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

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.