Räuchertofu-Gulasch mit Majoran

30–40 Min

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Kartoffeln ebenfalls schälen. Räuchertofu und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein reiben.
2. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anrösten bis sie etwas Farbe bekommen. Mit dem Paprikapulver bestreuen und kurz mitrösten, mit Apfelessig ablöschen und mit Wasser aufgießen.
3. Kartoffeln, Räuchertofu, Tomatenmark, Knoblauch, Majoran und Kümmel hinzufügen und bei kleiner Hitze köcheln, bis die Kartoffeln weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf Wasser nachgießen, die Kartoffeln sollten immer mit Flüssigkeit bedeckt sein.
4. Petersilie abspülen und grob hacken. Fertiges Gulasch auf Tellern verteilen, mit Petersilie garnieren und mit frischem Schwarzbrot servieren.

VIDEO
Zwiebeln schneiden leicht gemacht

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Räuchertofu
700 g	Festkochende Kartoffeln
2 Stk.	Zwiebeln
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Tomatenmark
1 L	Wasser
1 EL	Apfelessig
20 g	Frische Petersilie
2 EL	Raps- oder Sonnenblumenöl
1 TL	Bio Majoran gerebelt
4 EL	Paprika edelsüß spezial
0.5 TL	Bio Kümmel ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
	Schwarzbrot als Beilage