

## *Kartoffelgulasch*

*Eine steirische Spezialität für fleischlose Tage!*

### *La Mise en Place:*

**2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 400 g mehlig kochende Kartoffeln, Kreuzkümmel, Butter, Paprika, 1 Schuss Essig, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Tomatenpüree, saurer Halbrahm, Essiggurken, Wursträdchen**

### *Die Vorbereitung:*

Zwiebeln fein schneiden und Knoblauch pressen. Kartoffeln grosswürfelig schneiden und mit Kreuzkümmel und Knoblauch vermischen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In einem Topf Butter schmelzen und die Zwiebeln darin goldbraun anrösten, mit Paprika und Essig verrühren. Kartoffeln zugeben und mit so viel Wasser aufkochen, dass sie hälftig bedeckt sind, Lorbeerblatt dazu legen und in 40 Minuten weich dünsten. Mit Tomatenpüree und saurem Halbrahm fein machen.

### *Die Vollendung:*

Nach Lust und Laune noch würfelig geschnittene Essiggurken und, wer's nicht lassen kann, Wursträdchen zufügen.

