Rezept

Saftiges Kartoffelgulasch

Ein Rezept von Saftiges Kartoffelgulasch, am 27.04.2024

Zutaten

2	Zwiebeln
1	grüne Paprikaschote
3 EL	Rapsöl
1 EL	mildes Paprikapulver
	Salz
200 g	Sauerkraut
	Sojasauce
100 g	Feta
1	rote Paprikaschote
800 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
2 EL	Tomatenmark
150 ml	Gemüsebrühe (Instant)
	Pfeffer
200 g	Pizza-Tomaten (aus der Dose)
100 g	Schmand

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften waschen und in Spalten schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und in 2-3 cm große Stücke schneiden.

2. In einem Schmortopf das Öl erhitzen. Zwiebeln und Paprika darin anbraten, bis sie bräunen. Tomatenmark und Paprikapulver kurz mitbraten. Kartoffeln zugeben und Gemüsebrühe angießen, salzen und pfeffern. Das Gulasch zugedeckt 10 Min. schmoren, bis die Kartoffeln fast gar sind.

3. Das Sauerkraut mit den Tomaten zum Eintopf geben. Alles offen etwa 5 Min. einkochen lassen. Achtung: das spritzt!

4. Mit Sojasauce und Schmand abschmecken. Feta in kleine Würfel schneiden und unterziehen.