

Rezept

# Kartoffel-Chorizo-Gulasch

Ein Rezept von Kartoffel-Chorizo-Gulasch, am 20.06.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>2</b> rote Spitzpaprika
<b>125 g</b> Chorizo	<b>2</b> Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>2 EL</b> Tomatenmark
<b>1 TL</b> geräuchertes Paprikapulver	<b>1 TL</b> getrockneter Thymian
Salz	Pfeffer
<b>2 EL</b> gehackte Petersilie	<b>100 g</b> saure Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal, 13 g F, 12 g EW, 30 g KH

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in 1-2 cm breite Spalten schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen und würfeln. Die Chorizo aus der Pelle lösen und in schmale Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Die Chorizo in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Wenden auslassen, herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett andünsten. Paprika kurz mitdünsten. Tomatenmark, Paprikapulver und Thymian einrühren, die Kartoffeln dazugeben und 800 ml Wasser angießen. Alles aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen, dabei öfter umrühren.
3. Die Chorizo zum Gulasch geben und 2-3 Min. darin erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen. Die saure Sahne glatt rühren, salzen und zum Kartoffelgulasch servieren.