

Rezept

Kartoffelgulasch Szegediner Art

Ein Rezept von Kartoffelgulasch Szegediner Art, am 25.03.2023

Zutaten

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	3 rote Paprikaschoten
1 große Zwiebel	2 Stängel Salbei
2 EL neutrales Öl	250 g Sauerkraut
2 EL Tomatenmark	330 ml Tomatensaft
1/4 l Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 255 kcal, 6 g F, 7 g EW, 40 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm dicke Stifte schneiden. Paprika waschen, halbieren, putzen und in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in möglichst dünne Ringe schneiden. Salbei waschen, die Blätter in nicht zu feine Streifen schneiden.
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln, Paprika, Sauerkraut, Tomatenmark und Salbei dazugeben und 5 Min. braten.
3. Tomatensaft und Brühe angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 15 Min. zugedeckt köcheln lassen. Dann das Gulasch offen noch etwas einkochen lassen und servieren.