

Kartoffelgulasch

<http://sz-magazin.sueddeutsche.de/texte/anzeigen/35102/4>

Zutaten:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 500 g Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 g geschälte Tomaten
- 50 g Butter
- 50 g Tomatenmark
- 1 EL Rosenpaprika
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 EL gemahlener Kümmel
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL saure Sahne
- ½ Bund glatte, fein gehackte Petersilie

Die Kartoffeln schälen und nicht zu klein würfeln. Zwiebeln in Scheiben und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Die geschälten Tomaten fein hacken.

Zwiebeln in Butter anschwitzen. Tomatenmark unterrühren und mit Paprikapulver bestreuen. Gehackte Tomaten untermischen, Gemüsebrühe zugießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Danach Kartoffelwürfel zugeben und mit Knoblauch, Kümmel, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze ca. 25 Minuten weiterköcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In Suppentellern anrichten, mit saurer Sahne und Petersilie garnieren.

Zurück zum eigentlichem Kochen, einfach mal losgehen und sich auf dem Wochenmarkt inspirieren lassen, mit nur etwas Phantasie und einigen Kochkenntnissen kommt ihr wieder zurück zum wesentlichen, dem Geschmack der einzelnen Zutaten und einem daraus entstehendem Genuss.

Ich habe mir den Newsletter der „Süddeutschen“ abonniert und freue mich auf weitere Super Ideen.

jb