

# *Kartoffelgulasch nach ungarischer Art*



## *Zutaten*

für 4 Personen

300 g Zwiebeln  
4 EL Olivenöl  
1-2 EL Tomatenmark  
1-2 Knoblauchzehen  
1 Kg Kartoffeln (mehlig kochend)  
300 g rote Paprika  
1 Dose gekochte Tomaten  
1 Peperoni (entkernt)  
1 EL Paprikapulver  
500 ml Gemüsebrühe  
1-2 TL Kümmel  
Majoran, Pfeffer, Kräutersalz

## *Zubereitung*

Zwiebeln in Olivenöl andünsten, Knoblauchzehen fein gehackt dazugeben und mit dem Tomatenmark anschwitzen lassen. Die Kartoffeln würfeln, Paprika und Peperoni kleinschneiden und alles dazugeben und mit Paprikapulver bestäuben. Das Ganze mit Gemüsebrühe ablöschen und Kümmel dazugeben. Das Gulasch so lange köcheln lassen, bis es leicht eindickt. Am Ende je nach Geschmack etwas frischen Majoran, Rosmarin oder Thymian hinzugehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls das Gulasch zu scharf geraten ist, kann es mit etwas Sojacuisine abgemildert werden.