

Kartoffelgulasch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 große Gemüsezwiebeln, 1 Fleischwurst, 1 kg Kartoffeln, Esslöffel Majoran, 4 Esslöffel Öl, Esslöffel Tymian, 1 Esslöffel Parika, 1 Würfel Maggi klare Suppe, 3 Zehen Knoblauch.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden
Zwiebeln in grobe Würfel schneiden
Fleischwurst in Würfel schneiden

Die Zubereitung:

Öl stark erhitzen und die Zwiebeln scharf anbraten. Sie müssen dunkelbraun sein. Man kann auch fertige Röstzwiebeln nehmen
Mit Wasser ablöschen. Der Boden sollte ca 1 cm bedeckt sein.
Kartoffeln, Fleischwurst und alle anderen Zutaten dazugeben und solange auf kleiner Flamme kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Sie sollten eher zerfallen als bissfest sein. Umrühren und evtl nachwürzen.