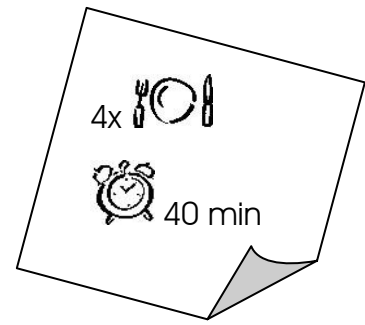


# Kartoffelgulasch

## Zutaten

3 EL Öl  
1 EL Paprikapulver  
2 Zwiebeln  
2 EL Tomatenmark  
1 EL Essig  
Salz, Majoran

50 dag Kartoffeln  
½ L Suppe (Würfel)  
1 St. Knacker  
1 EL Mehl  
5 EL Sauerrahm



## Zubereitung

1. Zwiebel fein schneiden
2. Kartoffeln würfelig schneiden
3. Öl erhitzen
4. Zwiebel zugeben und **anschwitzen**
5. Paprikapulver, Tomatenmark, Salz, Majoran, und Essig zugeben
6. **kurz !!!** umrühren
7. mit der Suppe aufgießen
8. die Kartoffelwürfel zugeben
9. Knacker würfelig schneiden und
10. zugeben
11. ca. 20 min **köcheln** lassen
12. abschmecken
13. wenn die Kartoffeln weich sind
14. Sauerrahm und Mehl vermischen und
15. einrühren
16. servieren



### Tipp:

Dazu schmecken selbstgebackene Weckerl am Besten.