

# Kartoffelgulasch

---

Caritas-Altenheim St. Magdalena, Greding

## Zutaten

800 g Gulaschfleisch  
2 EL Öl  
2 Zwiebeln, grob gewürfelt  
2 EL Tomatenmark  
1 EL Paprikapulver  
1 EL Majoran  
1 EL Kümmel gemahlen  
800 g Kartoffeln  
2 Karotten gewürfelt  
2 Paprikaschoten grün, rot, gelb gewürfelt  
0,5 l Fleischbrühe  
Salz, Pfeffer, Chili, Tabasco

## Zubereitung

Fleisch in  $\frac{1}{2}$  cm Würfel schneiden und in Öl anbraten. Zwiebeln dazu geben, glasig dünsten, Tomatenmark, Paprikapulver, Kümmel, Majoran, Pfeffer dazugeben. Kartoffeln, Karotten in  $\frac{1}{2}$  cm Würfel geschnitten hinzufügen und mit Brühe aufgießen. Köcheln lassen, bis Kartoffeln und Fleisch weich sind. Die gewürfelten Paprika hinzugeben. Abschmecken mit Tabasco und Chili.

## Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

## Tipp

Dazu reicht man Weißbrot