



Feuriges Kartoffelgulasch (4 Portionen)

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in eineinhalb Zentimeter große Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und grob würfeln. Öl erhitzen, Zwiebeln, Kartoffeln und Paprikaschoten hinzugeben und kurz anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. zehn Minuten kochen lassen. Gulasch mit Honig, Paprika Würzpaste, Gemüse Würzer und Cayennepfeffer abschmecken und mit Crème fraîche verfeinern. Gulasch weitere zehn Minuten ziehen lassen. Mit Crispins Kräuter bestreuen und nach Wunsch mit frischer Petersilie und Chicoréeblättern dekoriert auf Tellern anrichten.

Tipp: Wer dem Kartoffelgulasch eine ganz besondere Note verleihen will, fügt vor dem Kochen einen Teelöffel zerstoßenen Kümmel hinzu.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
kJ/kcal p. P.: 1130/270

Zutaten:

1 kg	Kartoffeln
4	mittelgroße Zwiebeln
2	rote Paprikaschoten
2	grüne Paprikaschoten
2 EL	Sonnenblumenöl
500 ml	Gemüsebrühe
	etwas Kleehonig
2 EL	Paprika Würzpaste
	Gemüse Würzer
	Cayennepfeffer
2 EL	Crème fraîche
	Crispings Kräuter zum Bestreuen