Kartoffelgulasch

ZUTATEN PRO PERSON!

1 große Zwiebel

3 Kartoffeln

1 TL (Teelöffel) süßer Paprika

1 TL Mehl

1 EL Sauerrahm

Wurst (Braunschweiger, Dürre, Extrawurst), Gurkerln, Salz

Fett (Margarine), Essig

ZUBEREITUNG

Zwiebeln schneiden und in Fett (Margarine) goldgelb bräunen.

Süßes Paprikapulver dazugeben und sofort mit Essig löschen. Vom Feuer nehmen.

Kartoffeln schälen und würfelig schneiden, dazugeben.

Wasser aufgießen: Kartoffeln sollten etwa 2 Fingerbreit bedeckt sein, salzen.

Nach ½ Stunde, wenn die Kartoffeln weich sind, Sauerrahm mit Mehl verquirlen, eventuell etwas Wasser dazugeben.

Zum Gulasch geben, aufkochen. Vom Feuer nehmen.

Wurst und Gurkerln dazugeben, gut durchziehen lassen.

© 3-Kartoffelgulasch.docx