

# Kartoffelgulasch

von Pfarre St. Nepomuk

Mengen für 10 Personen

Zwiebeln und Knoblauch anrösten.

Kartoffeln dazugeben, anrösten

Essig dazugeben

Bouillone dazugeben

Gewürze dazugeben

Gewürze: Salz, Paprika

5.0 Stück Knoblauchzehen

5.0 Stück Zwiebeln

3.0 kg Kartoffeln festkochend      Stück

3 cl Olivenöl

40 g Tomatenmark

5.0 Liter Bouillon (flüssig)      einfach Gemüsebrühe-pulver mit Wasser mischen (oder selbst zubereiten)

Zwiebeln und Knoblauch anrösten.

Kartoffeln dazugeben, anrösten

Bouillone dazugeben

Gewürze dazugeben