

# Hier und heute

## Kartoffelgulasch

Das herzhaftes Kartoffelgulasch von Julia Floß ist ein würziges Herbstgericht mit Paprika, Kartoffeln und einem Hauch Kümmel – köstlich!

## Rezept

### Kartoffelgulasch

von Julia Floß für vier Personen

## Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Paprika
- 1-2 EL Butterschmalz
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- eine Prise Zucker
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Paprikapulver, geräuchert
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- 750 ml Gemüsebrühe
- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Liebstöckel
- 1 TL Majoran
- 1 Bio-Zitrone
- 1-2 TL Kümmel, gemahlen
- 2 EL Butter, weich
- 1-2 EL Speisestärke
- 100 g Crème fraîche oder saure Sahne

## Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und Zwiebeln und Paprika bei mittlerer Hitze mindestens 7 Minuten zusammen anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Die beiden Paprikapulver über die Zwiebeln stäuben. Das Tomatenmark dazugeben und für 1-2 Minuten anrösten. Mit den passierten Tomaten ablöschen und mit der Brühe aufgießen.

Kartoffeln schälen und vierteln. Kartoffeln, Lorbeerblätter und die restlichen Gewürze dazugeben und aufkochen. Das Kartoffelgulasch bei niedriger Hitze mindestens 30 Minuten köcheln lassen.

Zitronenabrieb und Kümmel mit der Butter verkneten und in das heiße Gulasch geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Soße noch zu flüssig ist, Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen, das Gulasch einmal aufkochen und mit der Stärke nach Belieben abbinden.

Mit einem Klecks saurer Sahne servieren.