



Mairübchen-Kartoffel- Gulasch

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Portionen):

2 Bund Mairübchen, 300 g Kartoffeln, 1 Chillischote, 2 Zwiebeln, 5 Knoblauchzehen, 2 EL Gemüsebrühe, 1 EL Margarine, 1 EL Zucker, 1/2 Tube Tomatenmark, 1 Prise Kräutersalz, 1 bisschen Kümmel, Thymian, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Mairübchen und die Kartoffeln waschen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Mairübchen ebenfalls in Würfel schneiden. In einem Topf die Rübchen und die Kartoffeln kochen.
2. Die Zwiebeln in Streifen schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Das Paprikapulver und den Zucker hinzugeben und kurz karamellisieren lassen. Das Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kurz karamellisieren lassen. Das abgekochte Gemüse abgießen, dabei das Kochwasser auffangen.
3. Das Gemüse zur Pfanne hinzugeben und alles kurz anbraten. Mit dem Kochwasser auffüllen. Die Chilischote und die Knoblauchzehen in feine Streifen schneiden. Das Gulasch mit Gemüsebrühe, Kümmel, Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Anschließend Chili und Knoblauch hinzugeben und alles kurz aufkochen lassen.

Tip: Das Gulasch kann optional mit Reis serviert werden.

Viele weitere tolle
Rezeptideen finden Sie auf
www.laiseacker.de

Guten Appetit

