

# KARTOFFELGULASCH MIT KABANOS KLASSIK

FÜR 4 PERSONEN

60 MIN ZUBEREITUNGSZEIT



## Zutaten:

600 g Kartoffeln

1 l Geflügelfond

1 Lorbeerblatt

1 getrocknete Chilischote

1 Knoblauchzehe

2 Streifen Zitronenschale

1 TL Majoran

1 gestr. TL Kümmel

1 EL Paprika edelsüß

je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote

1 EL Olivenöl

1 bis 2 TL Tomatenmark

Salz, schwarzer Pfeffer

300 g Houdek Kabanos Klassik (4 Stück)

1 Zwiebel

## Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. In einem Topf den Geflügelfond erhitzen, das Lorbeerblatt mit der Chilischote einlegen, und die Kartoffelwürfel darin in etwa 30 Minuten weichköcheln lassen.
2. Die Flüssigkeit vorsichtig abgießen, die Gewürze dabei entfernen. Den Kartoffelsud mit etwa 70 g der Kartoffelwürfel pürieren und durch ein Sieb passieren, gegebenenfalls mit Chili noch etwas nachschmecken.
3. Für das Gulaschgewürz die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden. Knoblauch, Zitronenschale, Majoran und Kümmel zusammen mit einem Messer klein hacken. Das Paprikapulver separat mit etwas lauwarmem Wasser zu einer cremigen Paste rühren.
4. Die Zwiebel schälen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Paprikaschoten entstrunken, entkernen, mit Hilfe eines Sparschälers die Schale entfernen und die Paprikastücke in gleich große Stücke schneiden.
5. Die Zwiebel in einem Topf bei kleiner Hitze im Öl glasig anschwitzen die Paprikastücke dazu geben und noch 2-3 Minuten mitschwitzen lassen. Das Tomatenmark hinein rühren, kurz darin anschwitzen und mit dem Kartoffelsud auffüllen.
6. Das Gulaschgewürz mit der Paprika hinzufügen und 5-10 Minuten leise köcheln lassen. Die übrigen gekochten Kartoffelwürfel hinein geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Kabanos in Scheiben schneiden, in das Kartoffelgulasch geben, darin erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.

