

Kartoffelgulasch



Das brauchst du:

1 kg	Kartoffeln (festkochend)	* Kartoffelschälmesser
je 1	rote u. eine grüne Paprikaschote	* Brettchen
0,5	Knoblauchzehe	* kleines Messer
1	Zwiebel	* evtl Knoblauchpresse
50 g	durchwachsene Speckwürfel	* großer Topf
etwas	Öl	* Pfannenwender
500 ml	Wasser	
1	Brühwürfel (oder Gemüsebrühe)	
0,5 Becher	Crème fraîche	
Pfeffer, Salz, Thymian, Basilikum und 1 EL Paprikapulver (edelsüß)		

So geht's:

- Schält die Kartoffeln und schneidet sie in kleine Würfel.
Schält die Zwiebel und hackt sie in kleine Stücke.
1. Zerdrückt die geschälte Knoblauchzehe mit der Knoblauchpresse.
Schneidet die Paprika in Streifen.
 2. Erwärmt das Öl und dünstet darin die Speckwürfel an.
 3. Gebt nun auch die Paprikastreifen, den Knoblauch und die Zwiebelwürfel hinzu und dünstet diese mit an.
 4. Gebt die Kartoffelwürfel mit in den Topf und löscht das Ganze mit dem Wasser ab.
 5. Rührt das Gemüsebrühenpulver bzw. den Gemüsebrühwürfel ein.
Schmeckt das Ganze mit den Gewürzen ab.
- Bringt alles zum Kochen und lasst es bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten
6. köcheln.
Zieht zum Schluss noch das Crème fraîche unter.

Gesehen: <https://www.kinderspiele-welt.de/kinderrezepte/kartoffelgulasch.html>

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt