

REZEPT

Cremiges Erdäpfelgulasch



Cremiges Erdäpfelgulasch / Foto: Aviko

Zutaten für 10 Personen:

750 g Zwiebeln, fein gewürfelt; 15 g Knoblauchzehe, gewürfelt; Rapsöl zum Braten; 2 kg Aviko SteamFresh Kartoffelwürfel von Aviko; 30 g Zucker; 10 g Cumin (Kreuzkümmel); 10 g Paprikapulver, rosenscharf; 40 g Ajvar, mild; 1 Liter Gemüsebrühe; 500 g Passata; Lorbeerblatt; Majoran, getrocknet, gerebelt; Salz, Pfeffer, Chili; 100 g Saure Sahne; 50 g Kresse

Zubereitung:

Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einem großen Topf mit Rapsöl glasig anschwitzen. Die SteamFresh Kartoffelwürfel zugeben und mit dem Zucker etwas karamellisieren. Cumin, Paprikapulver und Ajvar mit anrösten und mit Gemüsebrühe und Passata ablöschen. Lorbeerblatt und Majoran zugeben und bei geschlossenem Deckel nun so lange auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis der Saft sämig und die Erdäpfel schön weich werden (bei Bedarf noch etwas Brühe nachgießen). Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Zum Schluss die saure Sahne einrühren und das Erdäpfelgulasch mit der Kresse bestreut servieren. Dazu passt perfekt ein rustikales Bauernbrot.