



KARTOFFELRAHMGULASCH



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g Zwiebel(n), Brunoise

10 g Knoblauch, fein geschnitten

20 g Butter

8 g Paprikapulver, mild

30 g Tomatenpüree

20 g Essig

750 ml Klare Gemüsebouillon

Majoran

Thymian

Oregano

Kümmel

Salz und Pfeffer

500 g Kartoffeln geschält, grob geschnitten

150 g Peperoni(s), grob geschnitten

250 g

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anrösten, Paprikapulver und Tomatenmark mitrösten und mit Essig ablöschen.
2. Mit Gemüsebouillon aufgiessen und würzen. Kartoffeln dazugeben und 10 Minuten kochen.
3. Paprikawürfel dazugeben und gemeinsam weichkochen.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und kurz aufkochen.