



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.