



# KARTOFFELRAHMGULASCH



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>200 g</b>	Oignon(s), Brunoise
<b>10 g</b>	Ail, coupé fin
<b>20 g</b>	Beurre
<b>8 g</b>	Paprikapulver, mild
<b>30 g</b>	Concentré de tomates
<b>20 g</b>	Vinaigre
<b>750 ml</b>	Bouillon de légumes
	Marjolaine
	Thymian
	Oregano
	Cumin
	Sel et poivre
<b>500 g</b>	Kartoffeln, geschält, grob geschnitten
<b>150 g</b>	Poivron(s), grob geschnitten
<b>250 g</b>	

## PRÉPARATION

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