

## Kartoffelgulasch aus dem Ofenmeister

 Schwierigkeitsgrad  
leicht

 Portion/ Größe  
5-6 Portionen

 Zubereitungszeit  
15 Minuten

 Backzeit  
50 Minuten

 Temperatur  
230° O/U

### Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
3- 4 paar Würstchen  
würzige Wurst oder Salami (z.B.: Chorizo)  
250 ml Wasser  
Salz, Pfeffer  
geräuchertes Paprikapulver  
gemahlene Kümmel



*Zum Ofenmeister* 



### Zubereitung

Den Ofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Ofenmeister großzügig mit Butterschmalz einfetten.

Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Einmal unter fließendem Wasser abspülen und für 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Wurst und die Würstchen in Scheiben schneiden.

Diese in den Ofenmeister geben. Zwiebeln und Knoblauch gleichmäßig darüber verteilen. Das Wasser von den Kartoffeln abgießen und ebenfalls in den Ofenmeister geben. Die Gewürze darüber streuen und mit Wasser aufgießen. Den Ofenmeister abdecken und für 30 Minuten garen lassen.

Danach die Würstchenscheiben dazugeben, alles vorsichtig durchmischen und weitere 20 Minuten zugedeckt garen lassen.

Mit frischem Weißbrot genießen.



*Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte*

*Folge uns*

