


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

