

Gulasch nach Szegediner Art (4 Personen)

Zutaten:

3 mittelgroße Kartoffeln
1 Weißkraut
2 Zwiebeln
1 Dose Tomaten geschnitten
Olivenöl
Tomatenmark
Kräutersalz, Pfeffer, Curcuma, Kümmel, Chili, Paprika
Gemüsesuppe

Zubereitung:

Weißkraut vierteln, den Strunk entfernen, schneiden und salzen.

Zwiebeln fein hacken, die Kartoffeln schälen und würfeln.

Die Zwiebel im Olivenöl anschwitzen, Gewürze dazugeben und kurz weiterbraten. Wenn sich am Boden ein leicht brauner Belag bildet das Tomatenmark dazugeben und noch kurz weiter braten.

Dosen Tomaten, Kartoffeln und Kraut dazugeben und mit Gemüsesuppe aufgießen.

Ca. 30 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse gar ist. Mit den Gewürzen und eventuell etwas Balsamicoessig abschmecken.