

## Kartoffel-Gulasch

### Zutaten für 4 Personen:

200 g weiße Zwiebeln  
800 g mehligkochende Kartoffeln  
40 g Butter  
1 EL Paprikapulver  
1 EL Essig  
750 ml Gemüsefond  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Majoran  
Salz, Pfeffer, Zucker  
2 EL Crème fraîche  
Frische Petersilie

### Zubereitung

- 1 Zwiebeln und Kartoffeln schälen, erstere fein zerkleinern, die Kartoffeln in gleichmäßige Stücke schneiden.
- 2 Butter schmelzen, Zwiebelwürfel anbraten. Mit Paprikapulver bestäuben, dann mit Essig und Gemüsefond ablöschen.
- 3 Kartoffelwürfel, gepresste Knoblauchzehe und Majoranblättchen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles auf kleiner Hitze ca. 30 Minuten garen, bis das Gulasch sämig ist.
- 4 Vor dem Servieren Crème fraîche unterrühren, nochmals mit den Gewürzen und etwas Zucker abschmecken und mit den fein gehackten Petersilienblättchen bestreuen.



Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

302 kcal/1264 kJ, 14 g F, 35 g KH, 7 g EW

\*\*\*

### Tupperware-Tipp:

Mit dem Mando-Chef können die Kartoffeln schnell und einfach in unterschiedliche Formen geschnitten werden.

### Pressekontakt

Tupperware Deutschland GmbH  
Nicole Burggraf, Telefon: 069 76802-261  
E-Mail: nicoleburggraf@tupperware.com

Weitere Rezeptideen im Kochbuch  
„Best of Kartoffel“ oder unter  
[www.tupperware.de/genusswelt](http://www.tupperware.de/genusswelt)

Tupperware erhalten Sie exklusiv auf Tupperpartys  
Ihren PartyManager finden Sie unter  
[www.machparty.de](http://www.machparty.de) oder [www.tupperware.de](http://www.tupperware.de)