

... > Zubereitungsarten > Methoden > Schmoren

Kartoffel-Paprika Gulasch



★★★★☆ 4.16 (73 Bewertungen)

32 Kommentare

🕒 20 Min. 📊 normal 📅 05.05.2006 📄 500 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

3 große Kartoffel(n), festkochend

1 Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

1 TL Pflanzenöl

250 ml Gemüsebrühe

3 EL Tomatensaft

1 TL Cayennepfeffer

½ TL Kümmel

1 TL Currypulver

1 Paprikaschote(n), rote

1 Paprikaschote(n), gelbe

2 EL saure Sahne

Salz

Pfeffer

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
500	15,39 g	11,39 g	79,83 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch schälen. Kartoffeln in Würfel, Zwiebel in Ringe schneiden und Knoblauchzehe fein hacken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten.

Kartoffelwürfel dazugeben und kurz mitdünsten. Gemüsebrühe und Tomatensaft angießen, mit Cayennepfeffer, Kümmel und Currypulver würzen und mit mittlerer Hitze ca. 10 Minuten zugedeckt garen.

Paprikaschoten putzen und würfeln, zu den Kartoffeln geben und weitere 10 Minuten garen. Saure Sahne zugeben und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Sofort servieren.

Rezept von



HappyMrsSweety

Weitere Rezepte von HappyMrsSweety

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

MonCheri2

Das Gulasch hat uns sehr gut geschmeckt. Hatte keinen Tomatensaft im Haus und habe daher auch Tomatenmark verwendet. Um dem Ganzen eine orientalische Note zu verleihen, habe ich statt Kümmel Kreukümmel genommen. Das nächste Mal werde ich allerdings die Paprika reduzieren. Es kommt wahrscheinlich auf die Größe der Paprika an.

LG
MonCheri2

Antworten

17.12.2018 19:54

Stanzerle

Ich variere auch immer ein bisschen rum, grad nach Lust und Laune, aber auf jeden Fall ist es zu einem meiner Lieblingsrezepte geworden!
Ich lasse es übrigens stundenlang kochen, dank Holzofen keine Energieverschwendung und je öfter man es aufwärmt, umso besser wird es.
Endlich die längst fälligen 5 Sternchen vergeben

Antworten

12.03.2018 18:15

Julia_BiBe

Sehr lecker!
Die Kartoffeln müssen entweder echt dünn sein oder man muss die Garzeit verlängern damit sie durch werden.
Ich habe die Anzahl der Paprika halbiert und stattdessen die gleiche Anzahl Karotten (nachdem die Kartoffeln ca. 5 min gedünstet worden sind) reingeschnitten.
Mir waren es persönlich immer noch zu viele Paprika und zu wenig Kartoffeln.
Geht auch super im Thermomix! Linksdrehen und 95 Grad.

Antworten

11.12.2017 12:41

Marömmel-Ziege

HAMMER!!! Es sah so nichtssagend aus und schmeckt soooo bombastisch gut. das wird jetzt definitiv öfter gekocht. probiert es aus. wir können es definitiv empfehlen und bedanken uns für dieses Rezept.

Antworten

17.09.2017 17:44

LeoMe

Die Menge an Cayennepfeffer ist leider sehr groß gewählt. Ich würde empfehlen, weniger zu nehmen, da es sonst seeehr scharf ist! Abgesehen davon ein tolles Rezept :)

Antworten

23.10.2011 16:33

Nicki0206

Hallo,
kenne das Gericht schon seit Jahren und heute habe ich es wieder gemacht!
Habe Creme Fraiche genommen und weniger Cayennepfeffer, es hat uns sehr gut geschmeckt und es geht auch mal ohne Fleisch!

LG Nicki

Antworten

13.03.2011 14:50

Gelöschter Nutzer

Wow, ein fleischloses Gericht, das auch noch bravourös schmeckt!! Ich bin total begeistert. Absolut genial diese Kombination!
Grüße Sarah

Antworten

17.02.2009 22:16

Kattensteert

Wir fanden es sehr lecker, nur haben wir Kümmel und Cayennepfeffer weggelassen. Aber es war dann genauso richtig und so gut, daß wir das ab jetzt öfters mal machen werden.

War wirklich sehr gut, dafür gibbet von uns 4 Sterne!

Antworten

gsubelle

Danke für dieses tolle Rezept.

Es hat wunderbar geklappt und hat auch super geschmeckt.

Ich hatte noch zusätzlich Schablettenkäse, Sahne, Butter und Paprikapulver hinzugefügt.

Antworten

02.09.2007 18:34

Stilika

Als ich mit Schrecken am heutigen Sonntag feststellte das ich weder Currypulver noch Cayennepfeffer mehr habe und aber alle Zutaten fuer dieses Rezept schon geschnippelt habe musste ich ein wenig umdisponieren :)

Habe statt des Cayennepfeffers getrocknete Chiliflocken und statt des Curry, Paprikapulver genommen. Hat super geschmeckt, war einfach zuzubereiten und ich konnte Reste verwerten. Das naechste mal mach ich aber sicher das ich alles da habe :)

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[burgersauce rezepte](#), [debresiner rezepte](#), [erdbeershakes rezepte](#), [hähnchensp rezepte](#),
[imam rezepte](#), [katoffelpuffer rezepte](#), [mexikanischerreissalat rezepte](#), [rinderlende](#)
[rezepte](#), [scheiblettenkäse rezepte](#), [spagetti rezepte](#)