

Kartoffelgulasch

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln
150 g durchwachsener Speck
4 Mettwurst
1 Dose Tomaten
3 Paprika
500 g Zwiebeln
4 EL Ketchup
2 EL Paprika
1 EL Salz
1 EL Pfeffer
1 EL Majoran
1 TL Worcestersauce
1 Liter Fleischbrühe

Zubereitung

Speck in große Würfel schneiden und im Topf auslassen.
Zwiebel, Mettwurst und Paprika in grobe Würfel schneiden und mit dem Speck 5 min. schmoren.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, zusammen mit den Tomaten und den restlichen Zutaten in den Topf geben und mit einem Liter Fleischbrühe auffüllen. Auf kleiner Flamme kochen bis alle Zutaten gar sind (ca. 30 min., hauptsächlich abhängig von den Kartoffeln).

Schmeckt wie alle Eintöpfe am besten, wenn er am nächsten Tag noch mal aufgewärmt wird.