

Kartoffelgulasch

Zwiebeln (nicht soaren) klein schneiden und in reichlich Fett rösten.

Kümmel, Majoran, Knoblauch dazugeben.
Abkühlen lassen; edelsüßen Paprika dazugeben.

Klein geschnittene Kartoffeln dazugeben und mit Wasser (etwas Brühe) Salz und Pfeffer köcheln lassen. Kartoffeln sollten leicht zerfallen.

Kabanossi und Wiener (geschnitten) dazugeben.

Jede Wurst oder Fleischreste vom Kühlschrank passen auch!

Reste-Rezept-Idee von:

Anna Maria Behrendt, Döhlau