



## Kartoffelgulasch von Pfarre St. Nepomuk

Mengen für 10 Personen

Zwiebeln und Knoblauch anrösten.

Kartoffeln dazugeben, anrösten

Essig dazugeben

Bouillone dazugeben

Gewürze dazugeben

Gewürze: Salz, Paprika

---

5.0 Stück Knoblauchzehen

---

5.0 Stück Zwiebeln

---

3.0 kg Kartoffeln festkochend      Stück

---

3 cl Olivenöl

---

40 g Tomatenmark

---

5.0 Liter Bouillon (flüssig)      einfach Gemüsebrühe-pulver mit Wasser mischen (oder selbst zubereiten)

Zwiebeln und Knoblauch anrösten.

Kartoffeln dazugeben, anrösten

Bouillone dazugeben

Gewürze dazugeben