

## Kartoffelgulasch von Pfarre St. Nepomuk

Mengen für 15 Personen

Zwiebeln und Knoblauch anrösten.

Kartoffeln dazugeben, anrösten

Essig dazugeben

Bouillone dazugeben

Gewürze dazugeben

Gewürze: Paprika, Salz

---

7.5 Stück Knoblauchzehen

---

7.5 Stück Zwiebeln

---

4.5 kg Kartoffeln festkochend      Stück

---

4.5 cl Olivenöl

---

60 g Tomatenmark

---

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

Zwiebeln und Knoblauch anrösten.

Kartoffeln dazugeben, anrösten

Bouillone dazugeben

Gewürze dazugeben