



Kartoffelgulasch mit geräuchertem Tofu

Zutaten:

70 ml Olivenöl, raffiniert
200 g Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
4 ST Knoblauchzehen, grob gehackt

60 g Tomatenmark
2 EL Paprikapulver „edelsüß“

Optional:

(100 ml Rotwein)

200 g Tomaten „Polpa“ Mutti
(Schleichwerbung – weil´s die Beste ist)
200 g Ajva (Paprikapüree)
600 ml Wasser
500 g Kartoffel, speckig – in 3 cm Würfel geschnitten
1 ST Lorbeerblatt und viel frisch
gemahlener Kümmel

Frische 2-3 Rosmarinzweige, 4-5 Thymianzweige
4-5 Majoranzweige, 1 Chilischote gehackt
3 TL Gemüsefond (selbst gemacht von meiner HP)
oder Salz

200 g Tofu, geräuchert in ca. 2 cm dicke Würfel geschnitten

Herstellung:

1. Zwiebel in einer großen Kasserolle mit dem Olivenöl gold-gelb bei mäßiger Hitze (lieber länger und nicht zu heiß) anrösten.
2. Knoblauch dazu geben, Tomatenmark mitrösten.
3. Paprikapulver dazu geben und „optional“ mit Rotwein ablöschen und kurz einköcheln lassen.
4. Mit der Tomatenpolpa, Ajca und Wasser auffüllen und aufkochen lassen.
5. Die geschnitten Kartoffeln dazu geben (die Kartoffel müssen mit Wasser bedeckt sein – „mit Wasser auffüllen“!)
6. Die Gewürze dazu geben und Salzen – besser mit dem „Gemüsefond“!
7. 1 Stunde leicht köcheln (Achtung, dass es nicht anbrennt) lassen.
8. Die Tofuwürfel dazu geben und 5 Minuten mitköcheln lassen.

Mhm ein GENUSS ☺

Dazu passt am besten – a Glaserl gutem Rotwein ☺

