



Kartoffel-Pauls Rezeptkiste

Kartoffel-Pauls Ungarischer Kartoffel-Topf

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg festkochende Kartoffeln (z.B. Rote Laura oder Cilena)
- 300 g Cabanossi
- 4 Paprikaschoten, rot
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Crème fraîche mit Knoblauch
- 2 EL Butterschmalz
- 125 ml Fleischbrühe
- 1 EL Paprikapulver
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Tabasco
- Salz

Kochzeit: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser für ca. 10 Min. vorkochen.

Währenddessen schälen Sie die Zwiebeln sowie die beiden Knoblauchzehen und hacken beides in grobe Würfel. Waschen und putzen Sie nun die Paprika und schneiden sie ebenfalls in grobe Stücke.



Erhitzen Sie nun das Butterschmalz in einem breiten Topf und dünsten das Gemüse darin an. Geben Sie das Paprikapulver hinzu, gießen die Fleischbrühe an und lassen die Mischung aufkochen.

Nun die Kartoffeln abgießen, zur Mischung hinzufügen, mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und ggf. etwas Salz würzen und im geschlossenen Topf für etwa 5 Minuten garen lassen. Abschließend die Cabanossi in Scheiben schneiden, zum Gemüse in den Topf geben und für weitere 5 Minuten garen.

Vor dem Servieren die Crème fraîche unterrühren und den ‚Ungarischen Kartoffel-Topf‘ noch einmal mit Tabasco, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken.

Kartoffel-Paul wünscht
Guten Appetit!

Kartoffel-Paul Lieferservice: Tel.: 0 21 51 - 32 53 890
eMail: kartoffel-paul@arcor.de • www.kartoffel-paul-bringts.de

Inh.: Jürgen Paul Verstrepfen • Tönisberger Str. 130 • 47839 Krefeld • Betr.-Nr.: 05114000

© Foto: Kartoffelherz/uschi dreiucker/PIXELIO.de, Rote Laura/Kartoffel-Paul

