

Kartoffelgulasch

Gesamtzeit **45 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

3	Zwiebeln
1 EL	neutrales Öl
1 TL	Kümmel ganz
2 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Weizenmehl
2	Knoblauchzehen
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
1 kg	Kartoffeln
1 Prise	Salz
1	Lorbeerblatt
700 ml	Wasser
4	Stück Frankfurter Dazu schmeckt knuspriges Weißbrot oder Baguette!

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zwiebeln abziehen und fein würfeln.

Schritt 2

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten.

Schritt 3

Kümmel, Paprikapulver, Tomatenmark sowie Weizenmehl zugeben und 1-2 Minuten rösten.

Schritt 4

Zwei gepresste Knoblauchzehen zugeben und mit Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce mit 4,3% weniger Salz ablöschen.

Schritt 5

Kartoffeln schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in den Topf geben.

Schritt 6

Salz sowie ein Lorbeerblatt zugeben und mit Wasser aufgießen.

Schritt 7

Bei mittlerer Hitze 30-35 Minuten köcheln lassen

Schritt 8

Frankfurter in Scheiben schneiden zum

Kartoffelgulasch geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen