

Rauchiges Kartoffelgulasch mit Gurkendip

Das geräucherte Paprikapulver gibt diesem vegetarischen Gericht die deftige Note.



Kartoffelgulasch

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 1 rote Paprika
- Öl zum Anbraten
- 1 große Zwiebel
- 200 ml Gemüsefond
- 200 g stückige Dosentomaten
- 1 Zehe Knoblauch
- 4 Lorbeerblätter
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- Prise Zucker
- 6 EL Sojasoße
- Salz, Pfeffer
- 400 g Stangenbohnen
- 100 g Schmand
- Petersilie

Für den Gurkendip:

- ½ Gurke

- ½ Bund Dill
- 1 Zehe Knoblauch
- 200 g saure Sahne
- 100 g Naturjoghurt
- 3 EL heller Balsamico
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Die Paprika entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.
- In einem großen Topf Zwiebeln, Kartoffeln und Paprika in etwas Öl anschwitzen.
- Mit Gemüsefond und den Dosentomaten ablöschen. Aufkochen lassen.
- Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit Lorbeerblättern, geräuchertem Paprikapulver, Zucker und Sojasoße zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Hitze reduzieren und ca. 10 min köcheln lassen.
- Die Enden der Stangenbohnen abschneiden. Falls nötig entfädeln. In mundgerechte Stücke schneiden. Zum Kartoffelgulasch geben und 10 Minuten köcheln lassen.
- Nach Ende der Garzeit den Schmand hinzugeben. Die Petersilie hacken und unterrühren.
- Für den Dip die Gurke schälen, raspeln und die Flüssigkeit auspressen. Den Dill fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken.
- Gurke, Dill, Knoblauch, saure Sahne, Naturjoghurt, Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker vermengen. Ziehen lassen.
- Gulasch auf Tellern anrichten. Zusammen mit dem Gurkendip servieren.