

Kartoffel-Gulasch, Räuchertofu, Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für das Kartoffel-Gulasch:

200 g Räuchertofu	500 g festk. Kartoffeln	1 rote Paprika
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 EL Sauerrahm
250 ml Gemüsefond	1 EL Sojasauce	2 EL Apfelessig
2 EL pass. Tomaten	1 EL Tomatenmark	2 TL Paprikapulver
2 TL geräuch. Paprikapulver	1 Lorbeerblatt	2 TL gemahl. Kümmel
1 TL gereb. Majoran	1 EL Mehl	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Crème-fraîche:

200 g Crème-fraîche	1 Limette, Saft	Salz, Pfeffer
---------------------	-----------------	---------------

Für die Röstzwiebeln:

1 große Zwiebel	1 TL Paprikapulver	Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffel-Chips:

1 festk. Kartoffel	Salz
--------------------	------

Für das Kartoffel-Gulasch:

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem Topf mit Öl anschwitzen. Dann Zwiebeln mit Tomatenmark und Paprikapulver vermengen und mit Apfelessig ablöschen. Fond angießen und aufkochen lassen. Kartoffeln, Lorbeerblatt, Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer dazugeben und alles etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Hitze reduzieren und Sauce mit Mehl und Sauerrahm binden. Paprika schälen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in Würfel schneiden. Unter das heiße Gulasch rühren.

Tofu würfeln und in einer Pfanne mit Öl scharf von allen Seiten anbraten.

Mit Sojasauce ablöschen. Ebenfalls zum Gulasch geben.

Für die Crème fraîche:

Crème fraîche mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

Fritteuse auf 170-180 Grad vorheizen.

Zwiebel abziehen, in Ringe hobeln und in Mehl wenden. In der vorgeheizten Fritteuse goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Für die Kartoffel-Chips:

Kartoffeln in feine Scheiben hobeln. In der Fritteuse knusprig ausbacken lassen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Markus Marbler am 12. März 2025