



## Kartoffelgulasch

ab 1 Jahr

### Zutaten

- 750 g Kartoffeln
- 2-3 Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butterschmalz
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Majoran oder Oregano
- 1 Lorbeerblatt
- 500 ml Gemüsebrühe (Tipp: eigene [Gemüsepaste](#) nutzen)
- optional: 4 Wiener Würstchen
- 1 EL Tomatenmark



### So wird der Kartoffelgulasch zubereitet:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Schäle den Knoblauch.
2. Schäle die Kartoffeln und die Möhren. Schneide sie in mundgerechte Würfel.
3. Gib das Butterschmalz in einen großen Topf und schwitze die Zwiebeln darin goldgelb an. Reibe den Knoblauch zu den Zwiebeln und rühre das Tomatenmark unter.
4. Gib die Kartoffel- und Möhrenwürfel dazu und röste sie kurz mit. Wenn du Paprika dazu geben willst, dann tu das auch jetzt. Gieße die Gemüsebrühe an und gib das Lorbeerblatt hinzu.
5. Koche das vegetarische Kartoffelgulasch für 10-15 Minuten.
6. Würze es zum Schluss mit Paprikapulver und Majoran. Entferne das Lorbeerblatt. Nimm jetzt eine Portion ab, wenn du für das Baby kochst. Dann kannst du den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Für Kartoffelgulasch mit Wiener schneidest du die Würstchen in Scheiben und erwärmst sie im Gulasch.



Serviere den Kartoffelgulasch mit einem Klecks saurer Sahne und frischer Petersilie.

### Unsere Empfehlung für Dich:

The advertisement features a light green background. On the left, the text reads 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' in a bold, dark font, followed by 'MUFFINS, SNACKS, BROT &amp; BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER' in a smaller font. Below this is a red button with a white arrow and the text 'ZUM SHOP'. To the right of the text are three circular images showing various baked goods: a stack of muffins, a small round cake, and a bowl of snacks. On the far right is a vertical image of the book cover, which has a purple and white design and shows a hand holding a small bread roll.

erhältlich unter <https://www.familienkost.de/shop/>