

# Roma Küche 2.0

## Romano Habe

### Kartoffelgulasch á la Roma

#### Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
3 Paar Debreziner Würstel  
1 Kranz Dürre Wurst  
Öl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauchgranulat,  
Kümmel und Lorbeerblätter

#### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und würfelig schneiden. Zwiebel schneiden und fein zerhacken. Öl in einen Topf geben, erhitzen und anschließend den Zwiebel goldbraun anschwitzen. Wenn der Zwiebel eine goldbraune Farbe hat, das Paprikapulver dazugeben und gut durchrühren. Danach die Kartoffeln dazugeben und mit Wasser aufgießen. Jetzt auch die Lorbeerblätter und das Knoblauchgranulat beimengen und ca. 20 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Dürre Wurst und die Debreziner Würstel in kleine Stückchen schneiden. Wenn die Kartoffeln halb gar sind, die Dürre Wurst und die Debreziner Würstel dazugeben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und noch 10 - 15 Minuten kochen lassen

Tipp: Zum „Kartoffelgulasch á la Roma“ kann man auch ein gutes, frisches Brot servieren.

Guten Appetit wünscht Euch das HANGO ROMA Küchen-Team!