

# SCHARFES L.A. KARTOFFELGULASCH

© Rezept: Q.food.tastic.eats 2024

*Normale Männer sind keine Ernährungswissenschaftler!  
Normale Männer sind niemals Vegetarier oder noch schlimmer!  
Normale Männer lieben es etwas schärfer ...!*

## Welcome back in der Serie „Wenn Männer kochen! - Staffel 2“

*Heute wird es schärfer! Wir bereiten ein etwas würzigeres Kartoffelgulasch zu, dem wir den Beinamen „L.A.“ gegeben haben. L.A. steht hier für das „Ghetto“ von Linz-Auwiesen, jedoch im positiven Sinn, der Kulinarik. Dieses Rezept wurde nirgends beschrieben oder kopiert, es ist eine freie, kreative Interpretation. Wer die männlichen „Grundzutaten“ Knoblauch, Zwiebel und Kren nicht mag ist hier falsch und kann aussteigen. Jetzt. Wer dieses absolute „Brainfood“ kennt wird ganz sicher weiterlesen. Den internationalen Touch gibt die Schärfe in diesem Rezept, wir nutzen heute Sambal Oelek, eine aus Indonesien stammende Würzsauce auf Chili-Basis.*

*Die Einkaufsliste ist ausgelegt für zwei Personen.*

*Ein Blick in den Kühlschrank hat ergeben, dass fast alles da ist.*

*Männer gehen nicht gerne einkaufen! Was braucht ihr für dieses perfekte Kartoffelgulasch:*

*8 Kartoffel – 2 Zwiebel – 2 Knoblauchzehen – 2 EL Öl – etwas Tomatenmark – 2 Suppenwürfel – 1 TL Paprikapulver  
1 EL Mehl – 1/3 Becher Creme Fraiche - Kümmel & Salz – 3 Paar Frankfurter – 2 EL Sambal Oelek*



## ZUBEREITUNG

- Kartoffel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mittlere Zwiebel etwas kleiner schneiden. Rein damit in den Kochtopf.
- Knoblauch fein hacken. Kartoffel, Zwiebel & Knoblauch im Kochtopf mit 2 EL Öl anrösten. Tomatenmark beimengen
- Zwei Suppenwürfel in ca. 600 ml Wasser auflösen und in den Kochtopf füllen
- Kümmel, Paprikapulver & Salz unterrühren
- Bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffel bissfest sind (Gabelprobe).
- Jetzt schneiden wir die (kalten) Frankfurter in mundgerechte Stücke und geben sie zum Kartoffelgulasch.
- Mehl, Creme Fraiche und 2 EL Wasser vermischen. Dem Gulasch zuführen, umrühren.
- Zuletzt: 2 (zwei) EL Sambal Oelek untermengen. Völlig ausreichend! Herdplatte ausschalten, das Kartoffelgulasch mit der Restwärme noch ein paar Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Fertig zum Anrichten.



*Dazu gibts zwei Semmeln und ein gepflegtes kühles Bier!*

Auf unserer [Homepage](#) bzw. Video.Blog (V.LOG)

findet ihr die Serie „Wenn Männer kochen! - Staffel 2“ sowie ein kurzes Video zur einfachen Zubereitung.