

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12.03.2025** ▪
Vegetarische Küche mit Zora Klipp



Markus Marbler

Kartoffel-"Gulasch" mit Räuchertofu, Crème fraîche und Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

**Für das Kartoffel-„Gulasch“ mit
Räuchertofu:**

200 g Räuchertofu
 500 g festkochende Kartoffeln
 1 rote Paprika
 2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 1 EL Sauerrahm
 250 ml Gemüsfond
 1 EL Sojasauce
 2 EL Apelessig
 2 EL passierte Tomaten
 1 EL Tomatenmark
 2 TL edelsüßes Paprikapulver
 2 TL geräuchertes Paprikapulver
 1 Lorbeerblatt
 2 TL gemahlener Kümmel
 1 TL gerebelter Majoran
 1 EL Mehl
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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 Apelessig 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:

200 g Crème fraîche
 1 Limette, Saft
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Crème fraîche mit ausgepresstem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

1 große Zwiebel
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 Mehl, zum Mehlieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fritteuse auf ca. 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:

1 festkochende Kartoffel
 Salz, aus der Mühle

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

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.