



GOURMET



# KÖSTLICHE KARTOFFELN!

KARTOFFEL ORIGINAL DAS HERZHAFTE GEWÜRZSALZ  
FÜR IHRE KARTOFFELSPESSEN.



- Ohne Zusatz von
- Geschmacksverstärkern
- Konservierungsstoffen
- Farbstoffen

## Kartoffel Original Gewürzsalz

**PRODUKTINFO:** Mit fein abgestimmten Zutaten wie Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin sorgt Kartoffel Original für geschmackliche Abwechslung im Kartoffelalltag.

**VERWENDUNG:** Ob als Hauptgericht oder Beilage – Kartoffel Original ist köstlich für Potato Wedges, Bratkartoffeln und Pommes.

**VERPACKUNG**  
1200 ccm, PET-Dose

**ART.-NR.**  
265001



## ORIENTALISCHES LAMMGULASCH

mit Ofen-Kartoffeln und Joghurtdip

### ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

#### FÜR DAS GULASCH

- 2,5 kg Lammschulter ohne Knochen
- 5 Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 EL KOTÁNYI Cumin gemahlen
- 2 EL KOTÁNYI Curry Madras
- 1 EL KOTÁNYI Ingwer gemahlen
- 1 EL KOTÁNYI Knoblauch granuliert
- 100 g Tomatenmark
- 2 EL KOTÁNYI Zitrusfaser
- 2 l Rindssuppe

#### FÜR DIE KARTOFFELN

- 2 kg Mini Erdäpfel, geviertelt
- 2 EL KOTÁNYI Kartoffel Original
- 2 EL KOTÁNYI Oliven Öl
- 1 EL glattes Weizenmehl

#### FÜR DEN JOGHURTDIP

- 500 g Joghurt
- 1 EL KOTÁNYI Knoblauch granuliert
- 1 EL KOTÁNYI Zitronett
- 1 EL KOTÁNYI Korianderblätter

frisches Bohnenkraut, KOTÁNYI Sesam  
Tomatenwürfel zum Garnieren

- etwas KOTÁNYI Sonnenblumen Öl zum Braten  
KOTÁNYI Meersalz und Pfeffer schwarz aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

Lammschulter in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sonnenblumenöl anbraten. Zwiebel mit Cumin, Curry, Ingwer und Knoblauch und Tomatenmark zum Fleisch geben und kurz mitschwitzen und mit Rindssuppe auffüllen. Etwa 1 Stunde weichschmoren, danach mit Zitrusfaser binden. Erdäpfel mit Kartoffel Original, Olivenöl und Mehl vermengen, bei 180 °C etwa 20 Minuten goldbraun backen. Für den Joghurtdip die Zutaten verrühren und abschmecken. Lammgulasch anrichten, Tomatenwürfel und Sesam darüber streuen. Mit frischem Bohnenkraut garnieren.



## BRATHUHN

mit Karotten

### ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

#### FÜR DAS BRATHUHN

- 30 Hendlunterkeulen
- 50 g KOTÁNYI Brathuhn
- 100 ml KOTÁNYI Zitronen Öl

#### FÜR DIE KAROTTEN

- 1 kg junge Karotten
- 1 Bund Petersilie
- 50 ml KOTÁNYI Oliven Öl
- 30 g KOTÁNYI Kartoffel Original

- 1 kg festkochende Erdäpfel
- 2 EL KOTÁNYI Chili Peperoncini
- 500 g Joghurt
- 30 g KOTÁNYI Kartoffel Original
- 2 EL KOTÁNYI Majoran gerebelt
- 1 Bund Zitronenverbene
- etwas KOTÁNYI Sonnenblumen Öl zum Braten  
KOTÁNYI Meersalz und Pfeffer schwarz aus der Mühle



### ZUBEREITUNG

Die Hendlunterkeulen mit Brathuhngewürz und Zitronenöl marinieren. Bei 170 °C etwa 30 Minuten braten. Die Erdäpfel in Würfel schneiden und kurz blanchieren. Währenddessen Chili mit Joghurt verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Karotten mit Schale in Olivenöl auf mittlerer Stufe 15 Minuten braten. Petersilie grob schneiden. Kurz bevor die Karotten fertig sind, Petersilie zugeben und die Karotten mit Kartoffel Original würzen. Erdäpfel gleichzeitig in einer separaten Pfanne mit Sonnenblumenöl braten und mit Kartoffel Original, Majoran und Pfeffer würzen. Karotten und Erdäpfel auf Teller geben und mit je 3 Hendlkeulen belegen. Etwas Joghurt auf die Teller verteilen und mit frischer Zitronenverbene garnieren.