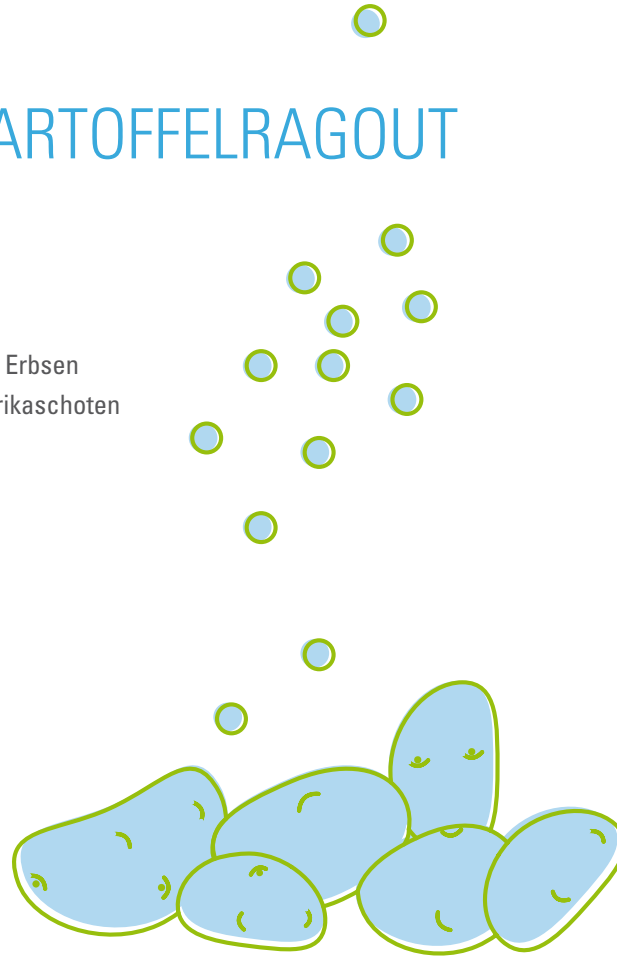
Hauptgericht

PIKANTES KARTOFFELRAGOUT

Zutaten für etwa 25 Personen

2,5 kg Kartoffeln
1 kg frische oder tiefgefrorene Erbsen
je 6 rote, grüne und gelbe Paprikaschoten
6 Zwiebeln
1 Knoblauchknolle
1/8 l Olivenöl
Kräutersalz
frisch gemahlener Pfeffer
Ingwerpulver
Currypulver
Chilipulver
1 l Gemüsebrühe
etwas feingehackte Petersilie



Zubereitung:

1. Die Kartoffeln mit der Gemüsebürste abschrubben, putzen und in Würfel schneiden.
2. Die Erbsen palen oder tiefgefrorene Erbsen mit heißem Wasser übergießen.
3. Die Paprikaschoten waschen, putzen und in Würfel schneiden.
4. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel fein hacken. Vom Knoblauch den Mittelkeim entfernen, danach auspressen und mit den fein gehackten Zwiebeln im heißen Olivenöl etwa 2 Minuten dünsten.
5. Die Gewürze unterrühren und kurz andünsten.
6. Die Kartoffel- und Paprikawürfel hinzufügen, die Brühe angießen, salzen, pfeffern und zugedeckt etwa 25 Minuten schmoren lassen.
7. Nach 15 Minuten Garzeit die Erbsen hinzufügen.
8. Zum Schluss das Kartoffelragout mit der gewaschenen und fein gehackten Petersilie bestreuen.