Gemüsegulasch

Für 4 Personen

- 100 g Zwiebeln
- 800 g Gemüse nach Wahl
- etwas Öl
- Salz und Pfeffer
- Gewürze: Paprikapulver, Chilipulver
- 2 l Gemüsebrühe *(Seite 62)* oder Wasser
- 1 EL Maisstärke

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Das Gemüse waschen und in mittelgroße Würfel schneiden (ca. 3x3 cm). Die Gemüsewürfel zu den Zwiebeln geben und kräftig mitrösten.

Das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Paprikapulver würzen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und für mindestens 30 Minuten auf niedriger Temperatur köcheln lassen.

Um das Gemüsegulasch zu binden, die Maisstärke mit etwas Wasser gut verrühren und zum Gulasch geben. Aufkochen lassen und umrühren.

Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Röstaromen sind beim Gemüsegulasch sehr wichtig.
Weitere Gewürze, die zu diesem Rezept passen, sind Koriander, Kümmel, Kreuzkümmel und Zitronenschale. Schnittlauch und Petersilie kannst du vor dem Servieren darüberstreuen.
Zu Gemüsegulasch reichen wir am liebsten Couscous, Polenta oder gedünsteten Reis.
Je öfter du das Gulasch aufwärmst, umso besser schmeckt es. Im Unterschied zum Fleischgulasch kann es nicht verkochen.