

# ORFS

## Zutaten für 4 Personen

- 4 mittelgroße Zwiebel in kleine Würfel geschnitten
- 4 EL Margarine/ Butterschmalz/ ÖL
- 2 EL Tomatenmark
- 4 EL Tomatenwürfel
- 1 kleine Karotte in Würfel geschnitten
- 1 kleine Pastinake in Würfel geschnitten
- 2 EL Paprikapulver hochrot edelsüß
- Salz, Pfeffer, Majoran, Prise Chilli, Zitronenzesten
- Spezialnote: Currygewürzmischung “Curry Breton”
- 1 EL Essig (wenn gewünscht)
- Pro Person gerne zwei mittlere Kartoffel in gewünschter Größe geschnitten
- 4 Speckknacker und Kren
- Sauerrahm (persönlicher Geschmack)

## Zubereitung

- Zwiebel anbraten.
- Mit Tomatenmark- und Würfel und Paprikapulver Farbe geben
- Mit Wasser (Gemüsebrühe) aufgießen
- Gewürze dazu,
- Kurz aufkochen. Sud nachschmecken,
- Kartoffel dazu, auf kleiner Flamme köcheln bis es sämig ist und die Kartoffeln weich sind.
- Die Speckknacker einschneiden und kross braten.
- Kren dazu.