

Viel gekocht, lange nichts veröffentlicht - heute gab es Irgendwiesesselgulaschohneessel. Sogar eine Garnierung haben wir in der schuleigenen Küche frisch gepflückt.

So gehts:

Material organisieren. Für 1 hungriges Kollegium ungefähr:

1 kg frische Champignons
Ca 1 kg Möhren
2 Kohlrabi
1 Porree
1kg Paprika
Zwiebel und Knobi in Massen (nicht in Maßen!)
Tomatenmark
Kochwein (vegan, z.B. aus dem Kaufland oder netto, Rosé oder rot, trocken)
Festkochende Hausmann-Kartoffeln (andere gehen nicht!)
Gutes neutrales Öl
Salz, Pfeffer, Paprika, Chili, gemahlener Kümmel
Die innig geliebte große Pfanne
1 Topf
1 beliebige Zimmerpflanze
1 hungriges Kollegium

Und das macht ihr damit:

Zu Hause:

Kartoffeln kochen (nicht zu weich!) und pellen.
Zwiebeln grob würfeln. Achtung, bitte danebenweinen. Falls das nicht glückt: Nachher mit dem Salz sparsam sein - besonders, wenn Nichtsalzguschen mitessen ☹
Knoblauch grob würfeln. (Das werden, mathematisch gesehen, genausowenig Würfel wie die Zwiebeln. Aber damit leben wir ☹☹)
Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
Dasselbe macht ihr mit den Möhren und dem Porree.
Mit dem Kohlrabi nicht - das werden Stifte.
Paprika putzen und würfeln oder quadern. Wie ihr möchtet.
Zwiebeln und Knobi kurz anbraten, Paprika dazu, scharf anbraten. Würzen. Vorsicht mit dem Chili - nehmt Rücksicht auf zartbesaitete Kolleginnen!
Wenn zarte Rauchschwaden aufsteigen, Tomatenmark dazu, mit anbraten (ja, das geht!).
Rühren, Rühren, Rühren!
Mit Wein ablöschen. Die Menge richtet sich danach, wieviel ihr während des Kochens noch trinken statt essen möchtet. Hitze reduzieren.
Champignons, Möhren, Kohlrabi, Porree dazu, vermutlich auch noch Wasser, der Wein sollte inzwischen verkocht sein. (Es sei denn, ihr habt ihn literweise benutzt.)
Alles zusammen bei geschlossenem Deckel schmurgeln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Immer mal Wasser nachgießen, wenn nötig. Bedenke: Mancher diddschd gern!
Die Kartoffeln in groben Stücken unterrühren und kurz mit ziehen lassen.

Mit in die Schule schleppen.

Dort:

Aufwärmen, nochmal abschmecken, garnieren, servieren ☑☑

Die Menge lässt sich natürlich wie alle unsere Großtopfversionen prima variieren.

Guten Appetit!