



Für 4 Personen

- 80 g Butter
- 150 g Zwiebel, fein geschnitten
- 25 g Paradeispasta (Tomatenmark)
- 5 g Paprika
- 20 g Essig
- 750 g Erdäpfel
- 750 g Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Lorbeerblatt
- 20 g Weizenmehl, je nach Art der Erdäpfel

KORRRNRBRATELE

Kartoffelgulasch ohne Fleisch

🕒 40 Minuten

ZUBEREITUNG

- ▶ Zwiebel in Butter dünsten, Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten. Paprika unterrühren und gleich mit Essig ablöschen.
- ▶ Erdäpfel vierteln, dazugeben und mit Wasser aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt würzen. Erdäpfel weich kochen.
- ▶ Mehl mit wenig Wasser verrühren und das Erdäpfelgulasch binden und fertig abschmecken.

Korrrnr kommt von Karrner, der Bezeichnung einer Bevölkerungsgruppe, die als Karrenzieher und Wanderhändler auf Märkten die mitgeführten Waren zum Kauf anboten. Laut Alois Trenkwalder waren bis zu 30 Prozent der Bevölkerung von Laatsch, Stiffs, Schleis und Planeil bis 1914 Karrner (vgl. auch Kapitel »Die Vinschger Küche«, Seite 169).