

<https://www.rewe.de/rezepte/suesskartoffel-gulasch-frische-cranberries/>

Süßkartoffelgulasch mit frischen Cranberries

Gesamt: 45 min



Zubereitung

1

Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Süßkartoffeln schälen und in 1-2 cm große Würfel schneiden. Cranberries waschen. Öl in einem Schmortopf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz anschwitzen. Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen. Süßkartoffelwürfel zugeben und kurz mitbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Cranberries und Thymianstiele zugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln.

2

Spinat waschen und grobe Stiele entfernen. Spinat zu den Süßkartoffeln in den Topf geben und ca. 5 Minuten mitschmoren. Süßkartoffelgulasch mit Salz und Chilipulver würzen und mit Joghurt servieren.

Zutaten für 4 Portionen

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 kg Süßkartoffeln
125 g frische Cranberries
2 EL Öl
1 EL Tomatenmark
1 TL brauner Zucker
750 ml Gemüsebrühe
3 Stiel(e) Thymian
500 g Spinat
Salz
Chilipulver
250 g Natur-Joghurt