

ERDÄPFELGULASCH

ZUTATEN

(für 5-6 Personen)

- 1 kg Erdäpfel (mehlig oder vorw. festkochend)
- 3 mittlere Zwiebeln (300 g)
- 80 g Speck
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butterschmalz (oder Öl)
- 1 gehäufter EL Tomatenmark (25 g)
- 1 TL Majoran
- 1 TL Kümmel
- 2 gehäufte EL edelsüßes Paprikapulver (16 g)
- 1 EL Essig
- 2 Lorbeerblätter
- 1/3 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1,2 Liter Suppe oder Wasser
- 4 Debreziner (250 g)

Zum Servieren:

- Sauerrahm, Petersilie und Gebäck/Brot



ZUBEREITUNG

1. Erdäpfel schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und feinkwürfelig schneiden. Speck ebenso würfeln. Knoblauch fein hacken oder pressen.
2. Zwiebeln in einem großen Topf mit 1 EL Butterschmalz bei mittlerer Hitze glasig anrösten, rund 5 Minuten. Speck zugeben und rund 5 Minuten weitere Minuten rösten bis Zwiebeln und Speck goldgelb sind. Knoblauch einrühren und 1 Minute mitrösten.
3. Tomatenmark, Kümmel, Majoran und Paprikapulver 30 Sekunden unterrühren, mit Essig ablöschen, mit Suppe aufgießen und zum Kochen bringen.
4. Salz, Pfeffer, Erdäpfel und Lorbeerblätter zugeben und 25 Minuten zugedeckt köcheln lassen bis die Erdäpfel durch sind, ab und zu umrühren.
5. Probieren, ob die Erdäpfel durch sind, gegebenenfalls noch ein paar Minuten weiterköcheln lassen. Wenn die Erdäpfel durch sind, rund 15 Stück herausnehmen und mit einer Gabel zerdrücken, anschließend zurück ins Gulasch geben. Das macht den Gulaschsaft dicker. Für einen noch sämigeren Gulaschsaft noch mehr Kartoffeln zerdrücken.
6. Debreziner in Scheiben schneiden zum Gulasch in den Topf geben und 5 Minuten mitkochen. Mit Salz abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Wasser einrühren.
7. Mit Sauerrahm und gehackter Petersilie garnieren und mit Gebäck oder Brot servieren.

(Ursula Schersch)