



ERDÄPFELGULASCH



Zutaten:

1 große Zwiebel, 2 kg Erdäpfel, ½ Kranz durre Wurst (doppelt geräuchert), 1 Becher Sauerrahm, Mehl, Öl (zum Anrösten), 1 Rindssuppenwürfel, Paprikapulver (edelsüß), Majoran, Thymian, Pfeffer, Salz

1. Die Erdäpfel schälen und würfeln. Im Wasser (am besten in der Abwasch) liegen lassen – die Erdäpfel werden sonst grau.
2. Die Wurst kleinwürfelig schneiden.
3. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in Öl anrösten (bis er glasig ist).
4. Wurst hinzugeben und kurz anrösten, dann den Suppenwürfel hineinbröseln, die Gewürze (Pfeffer, Majoran, Thymian) dazugeben und kurz mischen.
5. Einen gehäuften Esslöffel Paprikapulver zufügen, durchrühren. Gleich die Kartoffel zugeben und wieder umrühren. Nun mit ca. 1 Liter Wasser aufgießen (die Kartoffel sollen leicht mit Wasser bedeckt sein). Und wieder gut durchrühren (Wichtig, da sich der Paprika sonst am Boden anlegt!).
6. Erst jetzt salzen – aber unbedingt vorher den Saft kosten, da die Wurst manchmal sehr würzig ist! Dann mit geringer Hitze kochen bis die Erdäpfel weich sind.
7. Dann den Sauerrahm mit einem gehäuften Esslöffel Mehl vermischen und in das Gulasch einrühren.
8. Das Gulasch aufkochen – es ist fertig, wenn der Saft leicht dicklich ist. Notfalls kann man mit etwas Mehl nachhelfen (Gulasch-Oberfläche anstauben und einrühren).