Erdäpfelgulasch nach Wiener Art

Das würzige Erdäpfelgulasch nach Wiener Art schmeckt köstlich und wärmt von innen auf. In Ungarn wird das Rezept zusätzlich mit angeröstetem Speck zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

40 g	Butter
200 g	Zwiebel
20 g	Paprikapulver (edelsüß)
1 EL	Essig
500 ml	Rindsuppe
800 g	Erdäpfel (mehlige)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Kümmel
1 TL	Majoran
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Sauerrahm
1 Prise	Petersilie

Zubereitung

1. Für das **Erdäpfelgulasch nach Wiener** Art zu Beginn die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und durchpressen. Die Erdäpfel ebenfalls schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Zwiebeln bei großer Hitze anbraten. Temperatur reduzieren, Paprikapulver einrühren und kurz mitrösten. Mit Essig und Suppe ablöschen.

3. Erdäpfelstücke und Knoblauch zufügen. Gut würzen mit Pfeffer, Salz, Kümmel und Majoran. Bei geringer Hitze garen lassen, bis die Erdäpfel weich sind. Vom Herd nehmen, Sauerrahm einrühren. Petersilie hacken und das Gericht vor dem Servieren damit bestreuen.

Tipp

Wer das Erdäpfelgulasch nach Wiener Art noch schärfer mag, lässt eine kleingeschnittene Chilischote mitgaren.