

Erdäpfelgulasch

Dieses Rezept wird auch ohne Fleisch richtig lecker: Erdäpfelgulasch mit Knoblauch, Kümmel und Majoran.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

800 g	Kartoffeln (mehlige)
30 g	Paprikapulver (edelsüß)
40 g	Butter
210 g	Zwiebel
1 EL	Essig
1 EL	Kümmel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Majoran
500 ml	Rindsuppe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Am Anfang für das **Erdäpfelgulasch** Zwiebeln schälen und fein hacken. Danach die Erdäpfel schälen und vierteln. Anschließend Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin goldbraun anrösten, Paprikapulver dazugeben, umrühren und mit Essig sofort ablöschen. Danach das Ganze mit Suppe aufgießen.
2. Anschließend Kümmel, gepressten Knoblauch, Majoran und die Erdäpfel hinzugeben. Das Erdäpfelgulasch salzen und unter mehrmaligen umrühren im Topf weich kochen, bis der Saft sämig wird durch die Erdäpfelstärke.

Tipp

Vor dem Servieren 1-2 Esslöffel Sauerrahm unter das Erdäpfelgulasch rühren.