Erdäpfelgulyas

Dieses preiswerte Rezept zeigt: So einfach und lecker kann deftiges Erdäpfelgulyas sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 kg	Erdäpfel
1 Packung	Frankfurter
500 g	Zwiebel
0.5 l	Rindsuppe
5 EL	Ketchup
3 EL	Paprika
1 TL	Worcestershiresauce
1 EL	Majoran
1 EL	Salz
1 TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Erdäpfelgulyas Zwiebel und Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Frankfurter in kleine Scheiben schneiden.

2. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Kurz darauf die Erdäpfel und Frankfurter dazugeben und alles gut miteinander mischen.

3. Tomatenketchup unterrühren und mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Majoran und Worcestershiresauce würzen. Mit Rindsuppe auffüllen und alles 20 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp

Das Erdäpfelgulyas mit einem Klecks Creme fraiche oder Schmand garnieren.