Kartoffel-Schwammerl-Gulasch

Ein wunderbares Rezept aus der Wiener Küche: köstliches Kartoffel-Schwammerl-Gulasch mit feinen Kräutern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

200 g	Eierschwammerln (oder Steinpilze und Champignons)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Kartoffeln (mehlig)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Tomatenmark
2 Messerspitzen	Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise	Majoran
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Sonnenblumenöl (oder Butter)
1 Prise	Kräuter (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Beim **Kartoffel-Schwammerl-Gulasch** zu Beginn die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und in Würfel mit 1 Zentimeter Kantenlänge schneiden.

2. Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin goldgelb anrösten. Etwas Butter in den Topf geben und die Kartoffelstücke zufügen. Paprikapulver und Tomatenmark mit einrühren und alles anbraten lassen. Mit Wasser ablöschen, sodass die Kartoffelwürfel knapp bedeckt sind. Würzen mit Majoran, Kümmel, Pfeffer und Salz.

3. Den geschälten Knoblauch in den Topf pressen. Gründlich umrühren und bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel zirka 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Bei Bedarf zwischendurch Wasser nachgießen.

4. In der Zwischenzeit die Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Schwammerl putzen und in verzehrgerechte Stücke schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schwammerl darin anrösten. Anschließend unter das Gulasch rühren. Das Gulasch vor dem Servieren mit den Kräutern garnieren.

Tipp

Zum Kartoffel-Schwammerl-Gulasch passt frisches Schwarz- oder Weißbrot.