Klassisches Erdäpfelgulasch

Von dem klassischen Erdäpfelgulasch lässt sich die Familie immer wieder aufs Neue begeistern. Mit diesem Rezept ist die Zubereitung ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

5 Stk.	Kartoffeln (festkochend)
2 Stk.	Zwiebel
500 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Öl
1 Messerspitze	Kümmel (ganz)
4 Stk.	Wacholderbeeren (zerdrückt)
2 Stk.	Lorbeerblätter
2 EL	getrocknete Pilze
1 Schuss	Essig
1 EL	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Wasser
Nach Belieben	Frankfurter
1 TL	Majoran
1.5 TL	Paprikapulver

Zubereitung

1. Für das **klassische Erdäpfelgulasch** die getrockneten Pilze in etwas heißem Wasser etwa

20 Minuten einweichen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel abziehen und fein hacken. Einen großen Topf mit ein wenig Öl erhitzen. Die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze einige Minuten dünsten. Die Pilze samt Einweichwasser zufügen, einen Teil Suppe zugießen und kurz köcheln lassen.

2. Anschließend Majoran, Kümmel und Wacholderbeeren in die Brühe geben, 5 Minuten köcheln lassen, dann Essig, Paprikapulver und die restliche Suppe zufügen. Die Erdäpfel schälen, in grobe Stücke schneiden und mit in die Brühe geben. Lorbeerblätter ebenfalls zufügen. Nach Belieben Würstchen (zum Beispiel Frankfurter) klein schneiden und mit einrühren.

3. Deckel aufsetzen und das Gulasch bei mittlerer Hitze 25 bis 30 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf zwischendurch etwas Suppe nachgießen. Nach der Garzeit ein wenig Brühe aus dem Topf in eine Tasse füllen und das Mehl darin anrühren, anschließend unter das Gulasch rühren. Noch einige Minuten einköcheln lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und servieren.

Tipp

Das klassische Erdäpfelgulasch sieht noch schöner aus, wenn man es mit frischen Kräutern bestreut, zum Beispiel Dill, Petersilie oder Schnittlauch. Zum Andicken kann auch Tomatenmark statt Mehl verwendet werden.