

# Omas Erdäpfelgulasch

Das Rezept für Omas Erdäpfelgulasch mit Braunschweiger Wurst ist eine traditionelle Speise der österreichischen Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

1 kg	Erdäpfel (mehlige)
400 g	<a href="#">Zwiebel</a>
200 g	Braunschweiger
80 ml	Öl
20 g	Paprikapulver (edelsüß)
2 EL	Apfelessig
1.5 l	Gemüsebrühe
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 EL	Speisestärke
2 EL	Wasser
1 Stk.	Lorbeerblatt
0.5 EL	Majoran (getrocknet)
0.5 TL	Kümmel (geschrotet)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für **Omas Erdäpfelgulasch** die Erdäpfel schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und zerhacken. Die Braunschweiger Wurst enthäuten, in zirka 1,5 cm große Stücke schneiden.
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln goldgelb dünsten. Das Paprikapulver

zugeben, verrühren und mit Apfelessig ablöschen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen. Jetzt die Erdäpfel, Lorbeerblatt, Majoran, Kümmel und die geschälten und zerdrückten Knoblauchzehen zugeben. Zirka 30 Minuten bei mittlere Hitze köcheln lassen.

3. Kurz vor Ende der Garzeit die Speisestärke mit Wasser vermischen, zum Erdäpfelgulasch geben. Abschließend die Braunschweiger Wurst hinzugeben und noch kurz mitgaren. Das Lorbeerblatt entfernen und das Gulasch auf Teller anrichten und servieren.

## **Tipp**

Für die vegetarische Variante die Braunschweiger Wurst einfach weglassen.