Steirisches Erdäpfelgulasch

Pfefferoni, Braunschweiger und Gewürze geben dem Rezept für steirisches Erdäpfelgulasch den pikanten Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 2,2 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

260 g	Zwiebel
80 g	Schmalz
1 EL	Paradeisermark
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
500 ml	Suppe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Majoran
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Prise	Knoblauch
1 Stk.	Pfefferoni
1 kg	Erdäpfel (mehlige)
260 g	Braunschweiger
1 EL	Sauerrahm (zum Binden)
1 EL	Mehl (zum Binden)

Zubereitung

1. Zwiebeln zu Beginn abschälen und für das **Steirische Erdäpfelgulasch** anrösten. Die Hitze

herabsetzen und portionsweise Paradeisermark hinzugeben. Gemeinsam mit dem Paprikapulver 1 bis 2 Minuten verrühren. Warme Suppe oder Wasser löscht das Ganze ab. Die Hitze allmählich heraufsetzen, um dann Kümmel, Majoran, Knoblauch, Lorbeer, Pfeffer, Salz und Pfefferoni sowie Chilischote hinzuzugeben.

2. Das Gulasch für 30 Minuten durchkochen und erst dann die Hitze reduzieren. In den nächsten 2 Stunden verkochen bei geringer Hitze die blähenden Stoffe wie auch Bitterstoffe. Immer wieder Wasser aufgießen und das Fett abschöpfen.

3. Erdäpfel sauber schälen und grob schneiden. Vor dem Hinzufügen den Bratensaft abschmecken. 15 Minuten warten und in der Zwischenzeit Braunschweiger würfeln, diese in das Gulasch geben. Sauerrahm und Mehl kräftig vermengen und zur Bindung in das Gulasch geben.

Tipp

Bier und frische Semmeln servieren.