

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Erdäpfelgulasch

Koch: Manuel Gratzl

Zutaten

(4 Personen)

Für das Erdäpfelgulasch

- 10 speckige, mittelgroße Erdäpfel
- 300 g Dürre Wurst (Braunschweiger)
- 4 Zwiebeln
- 2 rote Spitzpaprikas
- 3 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Tomatenmark
- 2 EL Apfelessig
- 6 Knoblauchzehen
- 1 TL gestoßener Kümmel
- 1 EL Majoran
- 2 Lorbeerblätter
- 3 EL Schweineschmalz
- 1 l Rindsuppe
- 1 l Wasser
- 1 Msp. scharfes Paprikapulver
- 3 Essigurken

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- frischer Liebstöckel

Zubereitung

1. Für das Gulasch die Haut von der Wurst abziehen, die Wurst halbieren und in 0,5 cm dicke halbmondförmige Stücke schneiden.
2. Die Erdäpfel schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln und vorerst in kaltem Wasser bereitstellen.
3. Die geschälten Zwiebeln und die roten Spitzpaprikas in feine Würfel schneiden. Das Schweineschmalz erhitzen und die Zwiebeln und die Spitzpaprikas darin langsam hellbraun rösten. Dann das Tomatenmark und das edelsüße Paprikapulver einrühren, kurz mitrösten und mit dem Apfelessig ablöschen.
4. Den Knoblauch in feine Würfel schneiden und gemeinsam mit dem gestoßenen Kümmel, dem Majoran und den Lorbeerblättern zum Gulasch geben. Nun mit der Rindsuppe und dem Wasser aufgießen und anschließend etwa 40 Minuten köcheln lassen.
5. Danach die Lorbeerblätter entfernen und das Gulasch mit einem Stabmixer pürieren. Dann die Erdäpfel aus dem Wasser nehmen und zirka 25 Minuten im Gulasch mitköcheln lassen. Die Wurst sehr scharf in einer Pfanne anbraten, das Fett abfangen und die Wurst in das Gulasch geben.
6. Zum Schluss die Essigkäppchen in grobe Würfel schneiden und ins Gulasch untermengen. Das Gulasch mit einem Spritzer Essig, etwas Salz und einem scharfem Paprikapulver abschmecken, in einem tiefen Teller anrichten und mit frischem Liebstöckel garnieren.