



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Erdäpfel, mehlig
3 Stk. gelbe Zwiebeln
Öl
2 EL Paradeismark
2 Stk. Knoblauchzehen
2 EL Paprikapulver, edelsüß
Essig
1 l Wasser
Majoran
2 TL Kümmel
Zucker
2 Stk. Lorbeerblätter
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
300 g Frankfurter

Mein persönlicher Tipp

Der Rhythmus der Jahreszeiten brachte es mit sich, dass in Omas Gulaschtopf immer Abwechslung herrschte. Einfach einen Teil oder die gesamte Erdäpfelmengende aus dem Rezept durch das eigene Lieblingsgemüse ersetzen.:

Johanna Wögerbauer

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Herzhafte Hausmannskost*

Erdäpfelgulasch

Zubereitung

- Erdäpfel schälen und in Würfel schneiden.
- Zwiebel fein hacken, in Fett goldgelb anrösten, Tomatenmark beigegeben und gut durchrösten.
- Dann gehackten Knoblauch und Paprikapulver zugeben - nochmals kurz durchrösten, mit Essig ablöschen und mit ca. 2/3 des Wassers (es kann auch Suppe verwendet werden) aufgießen.
- Gewürze und Erdäpfelstücke dazugeben.
- Auf kleiner Flamme köcheln lassen und dabei immer wieder umrühren. Bei Bedarf noch Flüssigkeit nachgießen.
- So lange kochen, bis die Erdäpfel weich sind und der Saft durch die Erdäpfelstärke cremig-sämig ist.
- Sollte die Sauce zu dünn sein, einfach mit etwas Stärkemehl (mit kaltem Wasser anrühren) binden.
- Wurst in Scheiben bzw. Stücke schneiden.
- Zum Gulasch geben, kurz mitkochen, abschmecken und servieren.