

# ERDÄPFELGULASCH

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 200 g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 150 g Speckwürfel
- 4 Paar Debreziner  
(ersatzweise eine andere geräucherte Paprikawurst)
- 1 EL Schweineschmalz  
(ersatzweise Öl)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 Schuss Essig
- 1 EL Mehl
- 1 l Rindsbouillon, instant
- Kümmel
- Majoran
- 150 ml Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Schweineschmalz in einem großen Topf erhitzen, Speckwürfel zufügen und glasig werden lassen. Zwiebeln zugeben und mitrösten. Tomatenmark einrühren, mit Paprikapulver, Kümmel, Majoran, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen, mit Essig ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen. Kartoffelstücke in die Suppe geben und kochen bis sie nahezu weich sind (ca. 20 Minuten, je nach Größe der Kartoffelstücke). Debreziner in Stücke schneiden, ins Gulasch geben und weiterköcheln lassen bis die Kartoffeln fertig gegart sind.

Mehl mit Sauerrahm verrühren und das Gulasch damit binden.

Erdäpfelgulasch mit frischem Brot oder Semmeln servieren.