Nah&Frisch



AMA, Kuner, Thea Kochbuch Nr. 11 | Professional

Erdäpfelgulasch

Hauptspeise | Fleischgerichte

Zubereitung

Speck kleinwürfelig schneiden, Zwiebel fein hacken. Speck in heißem Öl glasig werden lassen, Zwiebel zugeben und beides hellgelb rösten. Vom Feuer nehmen, mit Paprika stauben, die übrigen Gewürze beigeben, mit wenig Wasser aufgießen und zum Kochen bringen. Erdäpfel waschen, schälen, in 2 cm große Würfel schneiden, in die Paprikasauce geben, halb weich kochen. Essiggurkerln blättrig, die Wurst würfelig schneiden, beides ins Erdäpfelgulasch geben und fertig garen.

Zutaten

- 5 dag Selchspeck
- 5 dag Öl
- 10 dag Zwiebel
- Paprikapulver
- Essig
- Salz
- Majoran
- Kümmel
- 1 kg mehlige Erdäpfel
- 15 dag Essiggurkerln
- 25 dag Extrawurst