

Gemüse-
Erdäpfelgulasch
wie bei der Mama



Sei amol g'miasig!

ZUBEREITUNG

30 min



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Stange Lauch
- 3 mittelgroße Karotten
- 8 mittelgroße mehligke Erdäpfel
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Paradeismark
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 2 EL Essig
- 2 TL Majoran
- 1 TL Kümmel, gemahlen
- 2 Lorbeerblätter
- Jodiertes Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Ca. $\frac{3}{4}$ l Wasser

Zubereitung

- 1 Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Lauch längs aufschneiden, waschen und in feine Ringe schneiden. Karotten waschen und in Scheiben schneiden. Erdäpfel schälen und in grobe Würfel schneiden.
- 2 Öl in einem großen Suppentopf erhitzen und die Zwiebeln anbraten.
- 3 Paradeismark und Paprikapulver zugeben, kurz durchrühren, mit Essig ablöschen und mit Wasser aufgießen.
- 4 Karotten, Lauch, Erdäpfel und die Gewürze zugeben. Unter mehrmaligem Umrühren weich kochen lassen (Deckel geschlossen halten; Kochdauer ca. 15 Minuten, bei größeren Erdäpfelstücken länger)
- 5 Lorbeerblätter vor dem Anrichten entfernen und mit einem guten Stück Bauernbrot oder einer frischen Semmel genießen.

Tipps

Erdäpfelgulasch schmeckt am Tag nach der Zubereitung noch besser. Einfach schnell abkühlen und am nächsten Tag nochmal genießen.