

Kartoffelgulasch



Für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten

- 500 gr. Rindergulasch
- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 250 g kleine Zwiebeln
- 2 junge Stangen Lauch (Porree)
- 1 grüne Paprikaschote
- 500 g vollreife Tomaten
- 60g Butterschmalz
- 1 EL. kaltgepresstes Sonnenblumenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL. Paprika edelsüß
- 500 ml Gemüsebrühe aus Würfeln
- 1 TL. Paprika rosenscharf
- 1 kräftige Prise gemahlener Kümmel
- 1 TL. Majoran
- halber Bund Petersilie
- Vollmeersalz
- halber Becher saure Sahne oder Creme fraiche
- 1-2 EL. Obstessig

Für die Dekoration

- frische Petersilie

Zubereitung

Fleisch würfeln und anbraten, dann 20 Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Die Paprikaschote an den Nahtstellen aufschneiden, von den Samensträngen befreien und grob würfeln. Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, häuten, vierteln, entkernen und von den grünen Stängelansätzen befreien. Das Fruchtfleisch würfeln. Butterschmalz und Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig braten. Den Knoblauch schälen, durch die Presse drücken und kurz mitdünsten. Paprika edelsüß einrühren und ganz vom Fett durchtränken lassen. Kartoffeln, Fleisch, Lauch, Paprika und Tomaten in den Topf geben, kurz umrühren und mit Brühe aufgießen. Mit Paprika rosenscharf, Kümmel und Majoran würzen. Den Gulasch zugedeckt 15-20 Minuten kochen. Die Kartoffeln sollten möglichst nicht zerfallen. Petersilie abspülen, trocken tupfen und sehr fein hacken. Den Gulasch mit Salz nachwürzen und mit der sauren Sahne oder Creme fraiche verfeinern. Nach belieben noch etwas Essig zufügen. Das Gulasch mit Petersilie bestreut servieren.

