



R e z e p t



Erdäpfelgulasch nach Wiener Art

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Zwiebeln
- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 100 g Schweineschmalz
- 2 Möhren
- 1 Liter Rinderbrühe
- 3 Lorbeerblätter
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Kümmel, gemörsert
- 250 g mild geräucherte Mettwurst (in Scheiben)
- Salz, Zucker

Zubereitung

- Kartoffeln schälen und in spielwürfelgroße Stücke schneiden. Zwiebel längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Karotten klein würfeln.
- Alles zusammen im Schweineschmalz andünsten, ohne zu bräunen: etwa 10 Minuten lang.
- Paprikapulver und Kümmel einrühren, dann das Tomatenmark, schließlich salzen und pfeffern.
- Mit der Brühe aufgießen, Lorbeer dazu, aufkochen und 15 Minuten offen köcheln.
- Mettwurstscheiben dazugeben, weitere 5 Minuten köcheln.
- Noch einmal abschmecken, vielleicht auch mit einer Prise Zucker, und sehr heiß (ohne die Lorbeerblätter) servieren.

„Alles in Butter“ vom 9. November 2024

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand