Erdäpfelgulasch

Kategorien: Kartoffelgerichte
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

400 g Gulaschfleisch
1 kg festkochende Erdäpfel
2 Zwiebeln
200 g Gewürzgurken
0.25 l Rotwein
0.25 l Fleischsuppe (Würfel)
30 g Butter
Paprika edelsüß
Majoran
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Das Gulaschfleisch in grobe Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Zwiebeln schälen und würfeln.
Butter in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin kräftig von allen Seiten anbraten.
Zwiebeln hinzugeben und mit braten.
Mit etwas Paprika edelsüß bestäuben.
Noch einige Male umrühren und mit dem Rotwein ablöschen und der Fleischbrühe auffüllen.
In ca. 1-1½ Std. gar köcheln lassen.
Währenddessen die Erdäpfeln gut waschen und in der Schale in leichtem Salzwasser ca. 20 Min. garen.
Abschrecken und die Erdäpfel schälen.
Nun in Würfel schneiden.
Die Gewürzgurken ebenfalls würfeln.
Alles zum fertigen Gulasch geben und erhitzen.
Mit Majoran, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Hierzu passt ein Spätburgunder Rotwein.