

Kartoffelgulasch

Kartoffelgulasch beziehungsweise Erdäpfelgulasch – wie unsere österreichischen Nachbarn sagen – ist ein herrliches Löffelgericht. Genau richtig in der kalten Jahreszeit, weil es von innen wärmt. Ideal, wenn man durchgefroren vom Spaziergang heimkommt, dann steht der fertige Eintopf parat und braucht nur noch einmal erwärmt zu werden. Man benötigt mehligere Kartoffeln hierfür, damit der Eintopf schön cremig wird.



Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 1 große Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Möhre
- 1 Stück Sellerie
- 2 EL Schweineschmalz (auch Butterschmalz oder Öl)
- 1,2 kg mehligere oder vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- 1 gehäufter EL Delikatesspaprika
- Rosenpaprika (nach Gusto)
- 1 TL Kümmel
- 1 EL getrockneter Majoran
- ½ l Brühe oder Rindsuppe (wie man in Österreich sagt)
- Petersilie
- 1 guter Schuss Essig
- Nach Belieben ca. 250 g Fleischwurst, Debreziner, Lyoner, Mettwurst oder eine andere, scharfe Knoblauchwurst zum Sieden

Zubereitung:

- Die Zwiebel fein würfeln, Knoblauch zerdrücken, Möhre und Sellerie möglichst akkurat halbzentimeterklein würfeln. Im heißen Schmalz (Öl) in einem ausreichend großen Suppentopf andünsten. Die Kartoffeln schälen, in 2-3 cm große Würfel schneiden und in den Topf füllen. Sogleich salzen und pfeffern und schließlich paprizieren: Das Pulver darüberstreuen und mit dem Kochlöffel gründlich rühren, bis das Pulver alles rot überzieht. Mit scharfem Rosenpaprika (für den Geschmack!) Majoran und Kümmel würzen. Brühe angießen, aufkochen und dann zugedeckt eine halbe Stunde leise simmern lassen.

- Wieder gut umrühren, dabei zerfallen einige der Kartoffelstücke und machen die Sauce schön cremig. Jetzt reichlich fein gehackte Petersilie unterrühren und mit Essig abschmecken.
- Schließlich ganz nach Gusto mit mehr oder weniger scharfer Wurst in Scheiben (Debreziner, Lyoner, Mettwurst) im Gulasch ziehen lassen. Vegetarier oder Veganer verzichten darauf.

Servieren: Kleine knusprige Bauernbrot-Croutons dazureichen, von denen sich jeder nach Gusto nehmen und über seinen Teller streuen kann.

Getränk: Dazu passt natürlich ein Seidl Bier oder ein Glas Grüner Veltliner, zum Beispiel aus der Wachau oder aus Wagram.