

# ERDÄPFELGULASCH (BETTENANDLGULASCH)

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

- 3/4 KG ERDÄPFEL
- 4 DAG FETT
- 8 DAG SPECK
- 1 ZWIEBEL
- PAPRIKAPULVER
- TOMATENMARK

- SALZ
- KÜMMEL
- ESSIG
- KNOSBLAUCH
- LORBEERBLATT
- PETERLILIE
- WURST („BRAUNSCHWEISER“)

## ZUBEREITUNG

KLEINGESCHNITTENS ZWIEBEL IN FETT ANRÖSTEN, SPECK KLEIN SCHNEIDEN UND MITRÖSTEN. ERDÄPFEL SCHÄLEN, WÜRFEL SCHNEIDEN UND MIT ALLEN WÜRSTSTOFFEN IN DEN TOPF UND MIT WASSER AUFSIESSEN BIS ALLES BEDECKT IST. WEICHDÜNSTEN, ABSCHEUCKEN, DANN NACH BELIEBEN MIT TOMATENMARK, WÜRFEL GESCHNITTENER WURST UND SAUERLAHM VERBESSERN. MIT PETERLILIE BESTREUT SERVIEREN. FÜR EINE SÄFTIGERE SOSSE MIT MEHL „STAUBEN“ ODER EIN „MEHLTEISERL“ EINRÜHREN.

MAHLZEIT!  
waschen

Manke David ☺ Michael