

Frisch gekocht



Rezept von Richard Rauch

Erdäpfelgulasch mit geschmortem Paprika, Gurken und Estragon

45 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

60 g Schmalz, 200 g Zwiebeln, 40 g Paprikapulver (edelsüß), 1 EL Tomatenmark, 1 EL Essig, ca. 750 ml Rindsuppe, 800 g Erdäpfel (festkochende Sorte), 2 Knoblauchzehen, 1 EL Kümmel, 1 TL Majoran, Salz, Pfeffer, ev. etwas Maisstärkemehl, Petersilie, Estragon.

Für den geschmorten Paprika: 2 rote Paprika, 2 gelbe Paprika, Olivenöl, frischer Estragon, Salz, Pfeffer, 1/2 Gurke, 1 unbehandelte Limette.

Zum Servieren: Sauerrahm

Zubereitung

Für das Erdäpfelgulasch die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne Schmalz zum Schmelzen bringen und die Zwiebeln darin kräftig anrösten. Knoblauch, Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und kurz mitrösten. Mit Essig ablöschen, die Suppe zugießen.

Die geschälten und würfelig geschnittenen Erdäpfel einlegen und mit Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer würzen.

Das Erdäpfelgulasch nun so lange auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Erdäpfel schön weich sind und der Saft sämig wird. Je nach Konsistenz den Saft mit etwas angerührtem Maisstärkemehl eindicken. Mit frisch geschnittener Petersilie und Estragon bestreuen.

Die Paprikaschoten entkernen und in Viertel schneiden. Paprikavierteln auf ein mit Olivenöl bepinseltes Blech auflegen. Im Rohr so lange unter den heißen Grill stellen, bis Oberfläche schwarze Stellen hat. Dann mit Alufolie abdecken und etwas abkühlen lassen. Die Paprikahaut abziehen.

Gurke schälen, halbieren und die Kerne entfernen. In Scheiben schneiden und zum Paprika geben. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, frischem Estragon, Limettenschale und Limettensaft würzen.

Erdäpfelgulasch mit dem geschmorten Paprikasalat auf Tellern anrichten, mit etwas Sauerrahm garnieren.