



## Pikantes Erdäpfelgulasch

Es dauert jedes Mal länger als gedacht, bis die Erdäpfel weich sind. Und jedes Mal stimmt der erste Bissen wieder versöhnlich.

### Zutaten:

500 g geschälte speckige Erdäpfel, 500 g geschälte Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, geschält, gehackt; 5 EL Pflanzenöl, ½ TL gehackter Kümmel, ½ TL gerebelter getrockneter Majoran, 1 TL Paradeismark, 2 TL edelsüßes Paprikapulver (evtl. die Hälfte davon geräuchert), Spritzer Weißweinessig, ca. 1 EL Salz, Sauerrahm, glatt gerührt; Majoran.

### Zubereitung:

Erdäpfel in gleichmäßige Stücke schneiden. Zwiebeln klein schneiden. Knoblauchzehen schälen und hacken. Zwiebel in Öl bei kleinster Flamme ca. 20 Minuten hellbraun rösten. Knoblauch, Kümmel und Majoran dazugeben, kurz mitrösten, Paradeismark und Paprikapulver beifügen. Sofort mit etwas Wasser untergießen. Mit Essig und Salz würzen.

Ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Erdäpfel beifügen, knapp mit Wasser bedecken. Langsam bei kleiner Flamme kochen lassen. Die Erdäpfel sollten nicht zu weich sein, aber dem Gulasch eine schöne Bindung geben. Das dauert ca. 30 bis 40 Minuten, je nach Größe der Erdäpfelstücke. Nach Bedarf Wasser nachgießen.

Gulasch anrichten, mit glatt gerührtem Sauerrahm und frischem Majoran garnieren.

### Varianten:

Je zur Hälfte edelsüßes und scharfes Paprikapulver verwenden.

Zum Schluss einige kleine gekochte weiße oder rote Bohnen unter das Erdäpfelgulasch mischen.

### Getränk:

Zwickel