

## Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

### Erdäpfelgulasch mit pochiertem Schweinsfilet & Sauerrahm

**40 Minuten/leicht**



### Zutaten für 4 Personen

700 g Schweinsfilet (zugeputzt), Salz, Pfeffer, Senf, Öl zum Braten, 1 Liter kräftiger Gemüsefond, Thymian, Majoran, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, frische Kräuter (z.B. Brunnenkresse, Sauerklee, Petersilie).

Für das Erdäpfelgulasch: 800 g speckige Erdäpfel, 2 Knoblauchzehen, 40 g Butter, 200 g Zwiebeln, 20 g Paprikapulver (edelsüß), 1 EL Essig, 500 ml kräftige Rindsuppe, 1 EL Kümmel, 1 TL Majoran, Salz, Pfeffer, 2 EL Sauerrahm.

### Zubereitung

Das Schweinsfilet mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Fleisch darin rundum scharf anbraten.

In einem Topf Gemüsefond, Majoran, Thymian, Pfeffer und Wacholder auf etwa 80 °C erhitzen und das Schweinsfilet hineinlegen. Vom Herd nehmen und ca. 12 Minuten ziehen lassen.

Für das Erdäpfelgulasch die Erdäpfel schälen und in 1 cm-Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne die Butter zum Schmelzen bringen und die Zwiebeln darin anrösten. Mit Paprikapulver bestreuen. Die Erdäpfel zugeben, mit Essig ablöschen und die Suppe dazugießen, mit Knoblauch, Kümmel und Majoran würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Erdäpfelgulasch so lange auf kleiner Hitze köcheln, bis die Erdäpfel schön weich sind und der Saft sämig wird.

Vor dem Anrichten den Sauerrahm glattrühren und das Gulasch auf Tellern dekorativ mit dem Rahm anrichten. Mit dem in Scheiben geschnittenen Schweinsfilet und mit Kräutern bestreut servieren.