

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Erdäpfelgulasch à la „My Style“ mit Charapita-Chili

Zutaten

(4 Personen)

- 3 Zwiebeln, in kleine Würfel geschnitten
- 3 EL Schweineschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- 1 ½ EL bestes Paprikapulver
- Paprikaessig - erhältlich im Fachhandel / oder Hesperidenessig
- 2 EL Essiggurkerwasser
- 1,5 L Bouillon
- etwas Kümmel - je nach Geschmack gemahlen oder ganz
- 1 Blatt Lorbeer
- 3 kleine Knospen Charapita-Chili erhältlich bei: Stekovics/alternativ: Chilipulver

- ca. 600 g Kartoffeln geschält in gleichgroße Stücke geschnitten
- 100 g Essiggurkerl in 0,5 cm Würfel geschnitten
- 200 g gemischte Paprika in Würfel geschnitten
- 350 g Wurst, grob gewürfelt- Braunschweiger, Debreziner & Frankfurter
- Frischer Majoran
- eventuell etwas Salz

Zubereitung

Zwiebeln goldbraun in Schweineschmalz rösten, Tomatenmark beifügen, paprizieren, mit etwas Paprikaessig (Alternativ: Hesperidenessig) ablöschen und 2 EL Essiggurkerlwasser beifügen.

Jetzt mit der Bouillon auffüllen, mit Kümmel und Lorbeerblatt würzen und Kartoffeln und Charapita-Chili (Alternativ: Chili-Pulver) dazugeben und ca. 10-12 min köcheln lassen, sodass die Kartoffeln fast fertig sind.

Essiggurkerl, Paprika & Wurst dazugeben und ca. 20 min simmern lassen, abschmecken mit gehacktem Majoran und nur falls nötig etwas salzen, entweder gleich servieren oder in Gläser füllen zum Aufbewahren.