

Erdäpfel Gulasch



Mein Lieblingsessen, wenn das Wetter wolkenverhangen und regnerisch und eher kühl ist?

Erdäpfel Gulasch 😊 Und es ist ein super hybrides Essen, weil am Ende optional noch Debreziner-Würstel oder für meinen vegetarischen Lieblingsvorarlberger

Sojawürfel hinzugefügt werden können. Dazu passt super ein frisches Brot, z.B. das selbst gemachte [Zwiebelbrot](#), ein [schnelles Baguette](#), ein [Dinkel-Knoblauchbaguette](#) oder ganz unkonventionell ein [Walnuss-Rosmarin-Ciabatta](#) für ein crossover mit Italien 😊

Du brauchst für´s Erdäpfel Gulasch für 4 Personen:

- 1 kg mehlig Erdäpfel
- 4 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Paprika edelsüß
- 1 EL Essig
- Salz, Pfeffer
- 1 Kaffeelöffel getrockneter Majoran
- 2-3 EL klein geschnitten Essiggurkerl
- On top: Debreziner oder Sojawürfel nach Geschmack

Und so geht´s:

- Rohe Erdäpfel schälen, in mundgerechte Würfel schneiden und mit Wasser abspülen und abtropfen lassen
- Zwiebel schälen und würfeln
- Zwiebel in etwas Öl dünsten
- Paprikapulver dazu rühren und mit Essig ablöschen
- Würfelige Kartoffeln dazu geben und verrühren
- So viel Wasser dazugeben, dass die Kartoffeln grad bedeckt sind
- Mit Salz, Pfeffer, Majoran würzen
- Knoblauch schälen und ins Gulasch pressen
- Bei niedriger Hitze weich kochen
- In der Zwischenzeit die Essiggurkerl klein schneiden
- Optional die Würstel in Scheiben schneiden bzw. Soja würfeln
- ca. 10 Minuten bevor das Gulasch fertig ist die Essiggurkerl und optional Würstel oder Sojawürfel dazu geben
- Dazu ein gutes frisches Brot und gut schmecken lassen 😊

