

# Erdäpfelgulasch von der Großmutter



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 90 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Essig	Etwas / nach Bedarf
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	¼ Liter
Knoblauchzehen	4 Stk.
Zwiebeln	500 g
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	25 g
Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend	800 g
Getrockneter Majoran	Etwas / nach Bedarf
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Schweineschmalz	2 Esslöffel
Burenwurst	3 Stk.

## Zubereitung:

Erdäpfeln schälen, in vierteln schneiden und zugedeckt in kaltem Wasser bereitstellen (damit sie nicht braun werden).

Zwiebeln schälen und fein hacken.

Den geschälten Knoblauch ebenfalls fein hacken.

Burenwurst (auch in der Wiener Mundart Haße = Heiße, Burenheidl oder Burenhäutl = Burenhaut, oder Klobasse, ist eine grobe österreichische Kochwurst) in mundgerechte Scheiben schneiden (nicht zu dick).

In einem geeigneten Topf das Schmalz erhitzen. Zwiebeln begeben und bei mittlerer Hitze glasig anbraten. Die abgeseihten Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Majoran und etwas Kümmel zugeben und ebenfalls bei mittlerer Hitze und unter gelegentlichem umrühren gut anbraten lassen bis der Saft sich aufgelöst hat. Paprikapulver hinzufügen, mit etwas Essig ablöschen und mit Rindsuppe oder Wasser aufgießen.

Kurz vor dem Garwerden die, in Scheiben geschnittene Burenwurst zugeben und weiterhin bei mittlerer Hitze weich kochen lassen.

Das fertige Gulasch mit frischem Schwarz- oder Weißbrot servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1719-Erdaepfelgulasch-von-der-Grossmutter.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)