

# Erdäpfelgulasch



Für den Klassiker unter den Eintopfgerichten nehmen wir 500g **Zwiebeln** (mind. halb so viel wie Erdäpfel), schälen sie, schnippeln sie klein und rösten sie unter Aufsicht mit wenig **Fett**, bis sie auf ca die Hälfte reduziert sind und goldbraun sind. Darauf mischen wir ca 3-4 Teelöffel **Paprikapulver (edelsüß)**, **Majoran**, **Kümmel** und **Pfeffer** darunter und rösten die Gewürze kurz mit (nicht zu lange, weil Paprika sonst bitter wird!), gießen mit Wasser auf und lassen es mit einer klein geschnittener Karotte und einer Scheibe geschnippeltem Zeller ein paar Minuten köcheln, bevor wir das Ganze mit dem Stabmixer pürieren.

Während wir die Erdäpfel (ca 1kg) schälen, kann die Basis vor sich hinköcheln. Die Erpfis werden dann in Längsspalten oder Würfel geschnitten und mitgegart. Zuletzt wird das Gulasch noch mit Mehl/Stärkemehl/ Wassergemisch gebunden und gesalzen.

Wer mag, kann sich vegane Würstel oder Räuchertofu reinschneiden, es schmeckt aber auch ohne exzellent!

Share this: