



Erdäpfelgulasch mit „Dürre“

Zutaten:

- ca. 500g speckige Erdäpfel
- ca. 500g Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- ca. 300g „Dürre“
- 5 EL Pflanzenöl
- 1 TL Tomatenmark
- ½ TL gehackter Kümmel
- ½ TL Majoran gerebelt
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 Spritzer Weißweinessig
- Salz
- Sauerrahm und Majoran zum Garnieren

Zubereitung:

Erdäpfel schälen und in kleine Stücke schneiden, Zwiebel schälen und klein schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Die Wurst in kleine Stücke schneiden.

Zwiebeln in Öl goldbraun anschwitzen, Tomatenmark dazugeben, kurz durchrösten, Kümmel, Majoran und Knoblauch beifügen, dann das Paprikapulver. Mit Essig und Wasser ablöschen, salzen und ca. 20 Minuten langsam köcheln lassen.

Die Erdäpfel hinzufügen, eventuell Wasser ergänzen (sollte knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein). Langsam köcheln, bis die Erdäpfel weich sind. Zum Schluss die „Dürre“ dazugeben und nochmals 3-5 Minuten kochen und abschmecken. Anrichten, mit Sauerrahm und Majoran garnieren.

Öffnungszeiten Fabriksverkauf:

Mittwoch, Donnerstag, Freitag 8.00 - 13.00 Uhr