

Kartoffelgulasch

Unser köstliches Kartoffelgulasch mit Zwiebeln, Mettwurst und Paprika muss nicht wie klassisches Gulasch stundenlang schmoren, sondern ist fertig, sobald die Kartoffeln gar sind.



Portionen: 2
Vorbereitung: 15 min
Zubereitung: 40 min
Zeit gesamt: 55 min
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für das Kartoffelgulasch:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 50 g Schinkenspeck
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Paprikaschote
- 2 Mettenden (ca. 150 g)
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 50 g Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Paprika edelsüß
- ¼ TL Paprika rosenscharf
- ¼ TL getrockneter Majoran

- 1 Lorbeerblatt
- ½ l Gemüsebrühe
- 2 EL Apfelessig

Außerdem:

- 1 Bio-Zitrone
- 150 g saure Sahne
- Salz
- Zucker
- Einige Halme Schnittlauch

Besondere Utensilien:

- Feine Küchenreibe

Zubereitung:

- Für das Kartoffelgulasch die Kartoffeln schälen und grob würfeln.
- Die Zwiebel schälen und grob würfeln.
- Den Schinkenspeck fein würfeln.
- Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
- Die Paprikaschote putzen und in grobe Stücke schneiden.
- Die Mettenden schräg in Scheiben schneiden.
- Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Schinkenspeck darin bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten, bis die Zwiebeln anfangen zu bräunen und der Schinkenspeck leicht knusprig wird.
- Knoblauch und Paprika hinzufügen und unter Rühren ein bis zwei Minuten mitbraten.
- Tomatenmark unterrühren und ebenfalls unter Rühren ein bis zwei Minuten anbraten.
- Kartoffeln und Mettenden unterrühren. **Tipp:** Das Kartoffelgulasch lässt sich problemlos vegetarisch zubereiten. Dann nimmt man je nach Geschmack etwas mehr Kartoffeln oder Paprika und ergänzt die Gewürzmischung mit ¼ TL geräuchertem Paprikapulver.
- Mit Salz und Pfeffer, beiden Paprikasorten und dem Majoran würzen.
- Lorbeerblatt und Gemüsebrühe hinzufügen, aufkochen und bei aufgelegtem Topfdeckel und mittlerer Hitze kochen, bis die Kartoffeln gar sind, etwa 20 Minuten.
- In der Zwischenzeit die Bio-Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen.
- Die Schale abreiben.
- Saure Sahne mit der Zitronenschale sowie je einer kräftigen Prise Salz und Zucker verrühren und bis zum Verzehr kaltstellen.
- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

- Das Lorbeerblatt aus dem Kartoffelgulasch nehmen, den Essig unterrühren und nochmals abschmecken.
- Kartoffelgulasch in tiefen Tellern anrichten, einen Klecks saure Sahne auf das Gulasch setzen, mit den Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren. Dazu schmeckt gebuttertes Bauernbrot – **Mahlzeit!**