

Erdäpfelgulasch



Zubereitung

Speck kleinwürfelig schneiden, Zwiebel fein hacken. Speck in heißem Öl glasig werden lassen, Zwiebel zugeben und beides hellgelb rösten. Vom Feuer nehmen, mit Paprika stauben, die übrigen Gewürze begeben, mit wenig Wasser aufgießen und zum Kochen bringen. Erdäpfel waschen, schälen, in 2 cm große Würfel schneiden, in die Paprikasauce geben, halb weich kochen. Essiggurkerln blättrig, die Wurst würfelig schneiden, beides ins Erdäpfelgulasch geben und fertig garen.

Zutaten

5 dag Selchspeck

5 dag Öl

10 dag Zwiebel

Paprikapulver

Essig

Salz

Majoran

Kümmel

1 kg mehligere Erdäpfel

15 dag Essiggurkerln

25 dag Extrawurst