

Rezept für Erdäpfelgulasch

von Rüdiger Schoeller

Zutaten für 6-8 Portionen:

1 Kg	Festkochende Erdäpfel
2-3	Zwiebeln kleingeschnitten
1-2	Knoblauchzehen
2 Stangen	Sellerie kleingeschnitten
1	Karotte kleingeschnitten
1 Esslöffel	Tomatenmark
1	rote Paprika kleingeschnitten
2 dag	getrocknete Steinpilze, in warmen Wasser eingeweicht
1/8 l	Rotwein
ca. 1/2 l	Gemüse- oder Rindersuppe (die Erdäpfel sollen bedeckt sein)
	Paprika, scharf und edelsüß
	Koriander,
	Fenchelsamen
	Kümmel
	Salz, Pfeffer
1-2	Lorbeerblätter
1	Teelöffel Zucker
	Liebstockel (Maggikraut)
	Muskatnuss
	Chili
	Parmesanrinde

Zubereitung:

Koriander, Kümmel, Fenchelsamen und Pfefferkörner grob zerkleinern und im Topf heiß werden lassen.

Wenn der Gewürzduft aufsteigt, Zwiebeln anrösten.

Zucker, Steinpilze und Tomatenmark kurz mitrösten.

Knoblauch, Sellerie und Karotten hinzufügen und Paprika darüber streuen.

Mit Rotwein ablöschen.

Wenn der Rotwein einreduziert ist, die Suppe in den Topf gießen und die Paprika und die übrigen Gewürze hinzufügen.

Etwa 30 Min. schwach köcheln lassen

Zum Schluss das Einweichwasser von den Steinpilzen und die Parmesanrinde

Kurz mitkochen lassen

Mit Erdäpfelstärke nach Wunsch binden.

Dazu kann man kleingeschnittene Frankfurter, Sauerrahm oder Frischkäse reichen.