

## Kartoffel-Gulasch

500 g Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden

400 g würzige, feste Wurst in dicke Scheiben schneiden

4 große Zwiebeln schälen und würfelig schneiden

4 Knoblauchzehen schälen und fein hacken

F		heißer Topf	
E	2 EL	Butterschmalz oder Öl	erhitzen
M/E		Zwiebeln	anschwitzen bis sie hellgelb sind
E	½ EL	Zucker	
M		Knoblauch	dazugeben
W	¾ l	Fleisch- oder Gemüsebrühe	aufgießen und durchrühren
W	1 Spritzer	Essig	
F	5 EL	Paprikapulver edelsüß	dazugeben und durchrühren
E		Kartoffelwürfel	
M	1	Lorbeerblatt	
M		Kümmel	
M	1 Prise	getrockneter Majoran	
M	1 Msp.	Cayennepfeffer	
W		Salz	alles dazugeben und Kartoffeln fast weich kochen
W		Wurstscheiben	dazugeben und noch 5 Minuten köcheln lassen

### Abschmecken mit:

M		frisch gemahlenem Pfeffer
W		Salz nach Bedarf
H		Essig nach Bedarf

Wenn die Soße sämiger sein soll: Kuzu oder Kartoffelstärke mit Wasser anrühren, dazugeben und kurz durchkochen.

Kartoffelgulasch mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und Sauerrahm dazu servieren.