

ZUTATEN

(4 Portionen)

Erdäpfelgulasch

800 g speckige Erdäpfel
 2 mittlere Zwiebeln
 3 Knoblauchzehen
 100 g Bauchspeck
 3 Wildkrainer
 80 g Butter
 2 EL Tomatenmark
 ¼ l Bier
 Gewürzmischung
 1 ¼ l Wasser

Gewürzmischung

Pfeffer aus der Mühle
 2 EL Zucker, 1 EL Salz
 1 EL Suppenpulver
 2 EL Paprika rubinrot
 1 EL Paprika scharf
 1 EL Currypulver
 1 TL Kümmel gemahlen
 1 TL Majoran
 3 Lorbeerblätter
 1 Zweig Rosmarin

Erdäpfelgulasch
mit Wildkrainer ¹

ALOIS NEUMAYER



FOTOS CHRISTOPH BURGSTALLER



In der neuen Serie „Hüttenschmaus“ geht es darum, mit möglichst einfachen Mitteln köstliche Gerichte in der Jagdhütte zuzubereiten.

Zubereitung

Die Erdäpfel waschen, schälen und je nach Größe vierteln, sechsteln oder achteln. Zwiebeln und Knoblauch schälen, beim Bauchspeck die Knorpel und die Schwarte entfernen und alles in kleine Würfel schneiden. Die Wildkrainer in etwa 5 mm dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Butter in einer Pfanne zerlassen und den fein gewürfelten Zwiebel darin goldbraun anlassen, den Knoblauch beimgen und den gewürfelten Speck

untermischen. Die Zutaten gut vermengen und leicht anrösten. Danach das Tomatenmark untermischen und anrösten. Mit Bier ablöschen und kurz aufkochen lassen. Anschließend die vorbereitete Gewürzmischung langsam einrühren, mit 1 ¼ Liter Wasser aufgießen und kurz aufkochen lassen. Nun fügt man die Kartoffelstücke hinzu und lässt sie etwa 15 Minuten lang kochen. Danach die Wildkrainerscheiben beimengen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Wenn die Erdäpfel weich gekocht sind, ist das Gulasch fertig. Ist das Erdäpfelgulasch zu dünnflüssig, kann es mit Mehl eingedickt werden, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist.

Alois Neumayer ist Küchenchef auf der Burg Hohenwerfen in Werfen im Salzburger Pongau.

Eine Fotostrecke finden Sie in der aktuellen WEIDWERK-App!



Schritt-für-Schritt-Anleitung auf unserer Website: www.weidwerk.at

