

Erdäpfel-Gulasch mit Steinpilzen

Für 4 Personen

Für das Gulasch:

2 große Zwiebeln	6 große Kartoffeln	1-2 Karotten
1 EL Butter	1 TL Majoran, getrocknet	1 EL Tomatenmark
unbehandeltes Salz	Pfeffer	1 Tannenzweig
Knoblauch, gehackt	Paprikapulver	Ggf. 1 Zitrone

Für die Steinpilze:

8 Steinpilze	2 EL Butter	4 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie
4 EL Sauerrahm	4 Zweige Thymian	

Für das Gulasch:

Die Zwiebeln, die Kartoffeln und die Karotten schälen. Die Zwiebeln in feine und die Kartoffeln und Karotten in walnussgroße Würfel schneiden.

Die Zwiebelwürfel in der Butter glasig anschwitzen und das Tomatenmark einrühren. Weitere 2 Minuten anbraten und dann die Kartoffeln, die Karotten und den Tannenzweig mit in die Pfanne geben und umrühren. Mit etwas Knoblauch und reichlich Paprikapulver würzen. Wer mag kann noch einen Hauch Zitronenzesten darüber reiben.

So viel Wasser auffüllen, bis alles gut bedeckt ist. Würzen, den Deckel schließen und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Sind die Kartoffeln weich, den Deckel entfernen und noch etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Steinpilze:

In der Zwischenzeit die Steinpilze halbieren und in der Butter anbraten. Thymian und Knoblauch dazugeben und erst kurz vor Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Erdäpfel-Gulasch auf vorgewärmte Teller geben, mit Sauerrahm garnieren und die Steinpilze daraufsetzen. Das Gericht mit der Butter aus der Pfanne beträufeln und mit frisch geschnittener Petersilie bestreuen. Zum Schluss noch mit dem Thymian dekorieren.

Sarah Wiener am 04. November 2017