

Sauerkraut-Gulasch mit Kartoffel-Püree und Schmand

Für 4 Personen

3/10 Nährwert	800 g Gulasch, gemischt	3 Zwiebeln
2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	Paprika edelsüß
2 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	0.25 l trockener Rotwein
2 Lorbeerblätter	500 g Sauerkraut	1 rote Paprikaschote
1 kg mehlig. Kartoffeln	100 g Schmand	3 EL Schlagsahne
6 Zweige Petersilie	200 ml Milch	50 g Butter

Gulasch trocken tupfen und evtl. etwas kleiner schneiden.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Schmalz in einem Bräter erhitzen. Gulasch darin kräftig .

Zwiebeln zufügen und. Gulasch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Tomatenmark und Mehl darin anschwitzen. Mit Wein und 1 Liter Wasser .

Lorbeer zufügen. Alles zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren lassen.

Sauerkraut in ein Sieb geben, kurz abspülen und gut abtropfen lassen. Paprika halbieren, putzen, waschen und in Würfel schneiden. Sauerkraut und Paprika zum Gulasch geben, weitere ca. 30 Minuten schmoren.

Kartoffeln schälen und klein schneiden. Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Schmand und Sahne glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen von 4 Stielen abzupfen und . Hälfte der gehackten Petersilie in das Gulasch geben.

Milch erhitzen. Butter darin . Kartoffeln abgießen. Butter-Mischung zugeben und zerstampfen. Püree und Gulasch auf Tellern anrichten. Je 1 EL Schmand daraufgeben. Übrigen Schmand dazureichen. Mit restlicher gehackter Petersilie bestreuen und mit übrigen Petersilienblättchen garnieren.

NN am 10. Juni 2024