

Debreziner-Gulasch mit Süßkartoffeln



Foto: ichkoche.at/Blanka Kefer

Zubereitung:

1. Süßkartoffeln schälen und in Würfel (3 x 3 cm) schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, Süßkartoffelwürfel hinzufügen und kurz anbraten. Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit beiden Sorten Paprikapulver stauben, Tomatenmark hinzufügen und mit der Suppe aufgießen. Mit Kümmel, Majoran, Knoblauch, Balsamicoessig, Salz und Pfeffer würzen. Für ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Debreziner in schräge Scheiben schneiden. Zum Gulasch geben und für 1-2 Minuten mitköcheln. Anschließend mit in kaltem Wasser angerührter Maisstärke binden.
4. In tiefe Teller füllen, 1 EL Sauerrahm daraufsetzen und mit Bohnenkraut bestreuen.

Tipp:

Wer keine Debreziner mag, kann das Gulasch auch mit Frankfurtern zubereiten.



Quelle:
Robert Schirmbrand
ichkoche.at

Kochdauer: 30 bis 60 min
Schwierigkeit: Hobby-Koch
Menüart: Hauptspeise
Region: Weltweit
Eigenschaften: Preiswerte Küche

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 1 TL Rohrzucker
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 EL Paprikapulver (geräuchert)
- 2 EL Tomatenmark
- 1200 ml Suppe (Rind, Huhn oder Gemüse)
- 1/2 TL Kümmel (gemahlen)
- 1 EL Majoran (getrocknet)
- 1 EL Balsamicoessig
- Meersalz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- 3 Debreziner
- Maisstärke (zum Binden)
- 4 EL Sauerrahm
- Bohnenkraut