

## Erdäpfelgulasch auf Wiener Art



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer / Geschirr & Deko: www.IKEA.at

### Zubereitung:

1. Zuerst die Erdäpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel ebenfalls schälen und fein hacken. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken.
2. In einer Pfanne die Butter zum Schmelzen bringen und die Zwiebel darin kräftig anrösten. Mit Paprikapulver bestreuen, kurz mit anrösten, mit Essig ablöschen und die Suppe dazu gießen.
3. Die Erdäpfel einlegen und mit Knoblauch, Kümmel und Majoran würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Erdäpfelgulasch nun so lange auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Erdäpfel schön weich und der Saft sämig werden.
5. Vor dem Servieren noch den Sauerrahm unterrühren und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Hier finden Sie eine Schritt-für-Schritt Anleitung sowie ein Video zum Erdäpfel-Gulasch-Rezept:

[Schritt-für-Schritt Anleitung](#)

[Video-Anleitung](#)

### Tipp:

Das Erdäpfelgulasch erhält seine Sämigkeit durch die ausgekochte Stärke der Erdäpfel.

Wer das Erdäpfelgulasch nicht original, sondern etwas deftiger haben will, kann Speckwürfel gemeinsam mit den Zwiebeln anbraten. Oder als Einlage Würstel Ihrer Wahl begeben. Diese je nach Sorte einfach zum Schluss mitgaren.

[Wollen Sie noch mehr Rezeptideen rund um das Gulasch?](#)

Eine Frage an unsere User:

**Welche Zutaten kommen bei Ihnen noch ins Erdäpfelgulasch?**

Jetzt kommentieren und Herzen sammeln!

**Kochdauer:** 30 bis 60 min

**Schwierigkeit:** Hobby-Koch

**Menüart:** Hauptspeise

**Region:** Österreich, Wien

**Eigenschaften:** Preiswerte Küche

### Zutaten für 4 Portionen:

- 40 g Butter
- 200 g Zwiebel(n) (weiß)
- 20 g Paprikapulver (edelsüß)
- 1 EL Essig
- 500 ml Rindsuppe
- 800 g Erdäpfel (mehlige)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Kümmel
- 1 TL Majoran
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Sauerrahm
- Petersilie (fein gehackt, zum Bestreuen)