

Kartoffelgulasch mit Bauernseufzern

Für das Gulaschgewürz:

- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 TL ganzer Kümmel
- 1 TL getrockneter Majoran
- mildes Chilisalz
- ½-1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

Für den Zitronenschmand:

- 100 g Schmand
- 3 EL Milch
- ½ TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- 1 TL Zitronensaft
- mildes Chilisalz
- Zucker

Für das Kartoffelgulasch:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprikaschote
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 TL Tomatenmark
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 gelbe Paprikaschote
- ½ kleiner Zucchini
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 Bauernseufzer
(geräucherte Oberpfälzer
Bratwürste ersatzweise
4 Wiener Würstchen)
- 1-2 EL Petersilie
(frisch geschnitten)



Zubereitung (Rezept von Alfons Schuhbeck für vier Personen)

Für das Gulaschgewürz den Knoblauch schälen und mit dem Kümmel und dem Majoran hacken. Mit Chilisalz mischen und mit dem Messerrücken zerdrücken, dann die Zitronenschale untermischen.

Für das Kartoffelgulasch die Kartoffeln schälen, waschen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in 1 cm große Blättchen schneiden. Die rote Paprikaschote längs halbieren, entkernen und waschen. Die Paprikahälften mit dem Sparschäler schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Paprika darin andünsten. Das Tomatenmarkiterrühren und kurz anrösten. Die Brühe angießen, die Kartoffelwürfel dazugeben und alles knapp unter dem Siedepunkt 20 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen.

Die gelbe Paprikaschote längs halbieren, entkernen und waschen. Die Paprikahälften mit dem Sparschäler schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Den Zucchini putzen, waschen, längs vierteln und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Paprikawürfel und Zucchinischeiben darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Gulaschgewürz würzen.

Etwa drei Viertel des Kartoffelgulaschs mit dem Schöpflöffel als Einlage herausnehmen. Den Rest mit dem Stabmixer zu einer sämigen Suppe pürieren und die Einlage zurück in den Topf geben. Das Paprikapulver mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und mit dem restlichen Gulaschgewürz zu dem Kartoffelgulasch geben.

Die Bauernseufzer in dünne Scheiben schneiden und mit der Paprika-Zucchini-Mischung unter das Gulasch rühren. Das Gulasch noch einige Minuten ziehen, aber nicht köcheln lassen und zuletzt die Petersilie hinzufügen.

Für den Zitronenschmand den Schmand mit der Milch glatt rühren. Mit Zitronenschale und -saft, Chilisalz und Zucker abschmecken. Das Kartoffelgulasch auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen und jeweils 1 Klecks Zitronenschmand daraufsetzen.