Erdäpfel-Kürbisgulasch mit Käferbohnen

Dauer: Schnell Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

250 G	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
500 G	mehlige, rohe und geschälte Erdäpfel
400 G	geschälter Kürbis
250 G	Käferbohnen
2 EL	Butterschmalz
	Apfelessig
3 EL	Edelsüßes Paprikapulver
800 ML	Gemüsesuppe
	Salz
	Chili
	frischer Majoran und Petersilie
	Pfeffer, Lorbeerblatt und Kümmel

Zubereitung

1. Zwiebel fein würfelig schneiden, Erdäpfel und Kürbis in beliebig große Würfel schneiden. Kürbiswürfel in wenig Wasser bissfest garen oder in einem Siebeinsatz dünsten (ich gebe sie dem Gulasch erst gegen Ende der Garzeit zu, um weder Erdäpfel noch Kürbis zu verkochen).
2. In einem Topf die Zwiebeln in Butterschmalz glasig anschwitzen, Paprikapulver zugeben und sofort mit einem Spritzer Apfelessig ablöschen, mit Suppe aufgießen.
3. Die Erdäpfel hinzugeben ebenso die restlichen Gewürze, Knoblauch und Kräuter. Unter oftmaligem Rühren wird das Gulasch so lange gekocht bis die Erdäpfel weich sind.
4. Zum Schluss gibt man die Kürbiswürfel und die Käferbohnen hinzu, eventuell noch etwas Suppe dazugeben. Nochmals pikant abschmecken.

Isst-Gut-Rezept, Hülsenfrüchte-Tag

Das Erdäpfel-Kürbis Gulasch mit Käferbohnen schmeckt hervorragend mit einer Scheibe Brot oder Dinkelreis.