Hendlgulasch mit Erdäpfeln



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Edith Handl-Herzog

Zutaten

1 GROSSE	Zwiebel, fein gewürfelt
2	Knoblauchzehen
2-3 EL	Rapsöl
3	Bio Paprika gemischt, klein gewürfelt
400 G	Hendlbrust, in mundgerechten Stücken
2-3 EL	Tomatenmark
HALBEN TL	Paprika edelsüß

HALBEN TL	Paprika geräuchert
2 TL	Thymian
500 G	Erdäpfel, in 1 cm großen Stücken
1 EL	Speisestärke (Maizena)
	Salz
	Pfeffer
	Chili
	Zitronenabrieb
	Sauerrahm zum Garnieren

Zubereitung

1. Öl in der Pfanne erhitzen.
2. Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Fleisch, Tomatenmark, Thymian und Paprikapulver dazugeben und alles gut andünsten.
3. Erdäpfelwürfel dazugeben, mit 500 ml Wasser aufgießen und circa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
4. Maizena mit 2 EL kalten Wasser glattrühren und das Gulasch damit binden.
5. Nochmals 5 Minuten köcheln lassen, gut abschmecken mit einem Tupfer Sauerrahm garnieren und servieren.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.