

Kartoffelgulasch



Zutaten für das Kartoffelgulasch

- ca. 800g festkochende, kleine Kartoffeln
- 1 Petersilienwurzel
- 2 mittelgroße Karotten
- 1/3 einer Lauchstange (das untere weiße)
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 500g frische Champignons (kleine)
- ca. 20-25 g getrocknete Waldpilze
- 100 ml Weißwein (optional)
- Kartoffel Allrounder (von Just Spices optional)
- Paprikapulver
- 1 Becher saure Sahne
- 1-2 TL Kartoffelmehl
- Schnittlauch
- Sahne (optional)
- Öl zum anbraten
- Salz & Pfeffer

Falls Ihr keine Gewürzmischung verwendet könnt Ihr noch Lorbeerblatt, Muskatnuss, getrockneten Koriander und etwas Senfmehl hinzugeben.

Außerdem

- 1 großen Topf / Bräter

Hier muss am Ende alle reinpassen!

Kartoffelgulasch

Zuerst mit den Vorbereitungen beginnen und die Zutaten dafür richten. Die Trockenpilze in einer Schale mit Wasser einweichen. Die Karotten und die Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch halbieren, gut waschen und in Halbringe fein schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und gegeben falls halbieren. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Pilze putzen und wenn Sie zu groß sind halbieren oder vierteln.

Den Topf / Bräter erhitzen und das Öl hineingeben und zuerst die Karottenwürfel kurz dünsten, dann die Zwiebeln, Knoblauch und den Lauch hinein geben und glasig dünsten. Die getrockneten Pilze abtropfen lassen und hinzugeben. Achtung!! Das Pilzwasser nicht wegschütten!! Mit Paprikapulver üppig bestreuen und kurz mit dünsten.

Alles kurz weiter dünsten lassen und mit dem Weißwein ablöschen, kurz ein reduzieren und mit dem Pilzwasser auffüllen. Zum Schluss die Kartoffeln und die Gewürze hinzugeben und mit einem Deckel verschließen. Die Hitze auf mittlerer Temperatur einstellen und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Champignons in einer Pfanne kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons auf die Seite stellen Sie werden ganz am Ende unter den Kartoffelgulasch gemischt.

Wer das Kartoffelgulasch mit Fleisch essen möchte, der kann in dieser Zeit sein Fleisch zubereiten. Bei uns gab es Schweinemedallions angebraten dazu.

Wenn die Kartoffeln im Kartoffelgulasch weich sind, dann alles nochmal kräftig würzen und gut abschmecken. Zum Schluss die Champignons untermischen und kurz ziehen lassen. Die Sauce mit etwas Kartoffelmehl abbinden. Dafür ein Teelöffel Kartoffelmehl in eine Tasse mit etwas Wasser geben und verrühren. Das in das Gulasch geben und einmal kurz aufkochen lassen. Wenn die Bindung nicht stark genug ist den Vorgang wiederholen. Mit einem Schuss flüssige Sahne lässt sich das Kartoffelgulasch ebenfalls verfeinern und aufhellen.

In Tellern alles anrichten und die saure Sahne dazu servieren und einen Teelöffel oben auf geben.