

## Erdäpfelgulasch



*4 Personen*

5 Stk	Erdäpfel (festkochend)
2 Stk	Zwiebel
1/2 l	Klare Suppe
1 El	Öl
1 Messerspitze	Kümmel (ganz)
4 Stk	Wacholderbeeren (zerdrückt)
2 Stk	Lorbeerblätter
1 El	getrocknete Pilze
1 Schuss	Essig
1 El	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Wasser
Nach Belieben	Frankfurter
1 Tl	Majoran
1,5 Tl	Paprikapulver (süß)

**1.** Die getrockneten Pilze in etwas heißem Wasser etwa 20 Minuten einweichen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein hacken. Einen großen Topf mit ein wenig Öl erhitzen. Die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze einige Minuten dünsten. Die Pilze samt Einweichwasser zufügen, einen Teil Suppe zugießen und kurz köcheln lassen.

**2.** Anschließend Majoran, Kümmel und Wacholderbeeren dazugeben, 5 Minuten köcheln lassen, dann Essig, Paprikapulver und die restliche Suppe zufügen. Die Erdäpfel schälen, in grobe Stücke schneiden und mit in den Topf geben. Lorbeerblätter ebenfalls zufügen. Nach Belieben Würsteln (zum Beispiel Frankfurter) klein schneiden und mit einrühren.

**3.** Deckel aufsetzen und das Gulasch bei mittlerer Hitze 25 bis 30 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf zwischendurch etwas Suppe nachgießen. Nach der Garzeit ein wenig Gulaschsaft aus dem Topf in eine Tasse füllen und das Mehl darin anrühren, anschließend unter das Gulasch rühren. Noch einige Minuten einköcheln lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und servieren.