

Rezept

Burgenländer Erdäpfelgulasch

Ein Rezept von Burgenländer Erdäpfelgulasch, am 09.06.2026

Zutaten

4 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 grüne Paprikaschoten	2 Fleischtomaten
1 kg festkochende Kartoffeln	30 g Schweineschmalz
4 Paar Debreziner	1/2 TL Kümmel
1/2 TL Majoran	3 EL Paprikapulver edelsüß
1 EL Rotweinessig	Salz
Pfeffer	100 g saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch getrennt schälen und fein würfeln. Paprikaschoten waschen, putzen, entkernen und würfeln. Tomaten waschen und halbieren. Tomatenhälften mit der Schnittfläche auf der groben Reibe in eine Schüssel reiben, sodass am Ende nur die Haut übrig bleibt. Die Kartoffeln schälen und 1 cm groß würfeln.
2. Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen und darin die Debreziner rundherum 2-3 Min. braten, herausnehmen und in Scheiben schneiden. Im Bratfett Zwiebeln mit Kümmel und Majoran in 5 Min. glasig dünsten. Paprikapulver und Knoblauch 1 Min. mitdünsten, dann mit dem Essig ablöschen.
3. Paprika, Kartoffeln und Tomaten zugeben, salzen, pfeffern und zugedeckt 15 Min. bei kleiner Hitze im eigenen Saft schmoren lassen, bis die Kartoffeln bissfest sind. Die Debreziner im Gulasch erwärmen und abschmecken. Dazu die saure Sahne servieren.