

WIENER BACKFLEISCH MIT ERDÄPFEL-VOGERLSALAT



BIERTIPP:

Rieder März



ZUTATEN

2 Zwiebeln
2 kg festkochende Kartoffeln
5 Knacker (Knack Würste)
3 EL Paprikapulver (edelsüß)
2 EL Apfelessig
1 L Wasser
Salz
Bauernbrot zum Servieren

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Zwiebeln fein würfeln. Kartoffeln und Knacker schälen und in kleine Würfel (ca. 0,5 x 0,5 cm) schneiden. Die Zwiebeln in etwas Öl in einem großen Topf glasig anschwitzen. Die rohen Kartoffelwürfel nach und nach direkt in den Topf geben und mitrösten. So wird die natürliche Stärke der Kartoffeln freigesetzt, was später für eine sämige Bindung sorgt.

Sobald die Kartoffeln leicht Farbe genommen haben, stäuben Sie das Paprikapulver darüber. Sofort mit dem Apfelessig ablöschen, damit der Paprika nicht verbrennt. Das Wasser dazugießen, leicht salzen und alles für etwa 1 Stunde köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Bei Bedarf noch etwas Wasser nachgießen.

Kurz vor dem Ende der Kochzeit die Knacker würfel in den Topf geben und alles gut durchrühren. Nochmals abschmecken und ggf. nachsalzen.

Servieren:

Das Kartoffelgulasch mit frischem Brot genießen.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

