

Zutaten für 4 Personen:

4 Zwiebeln
1 EL Tomatenmark
1 kg Kartoffeln (am besten mehlig kochende)
1 geh. EL Mehl
2 EL Paprikapulver süß
3-4 Knoblauchzehen oder [2-3 TL von meiner Knoblauchpaste](#)

1200 ml Gemüsebrühe
1 EL Balsamicoessig
1 TL Majoran
1 TL Kümmel
1 TL Pfefferkörner
Salz und Pfeffer
1 TL Zucker
6-9 Frankfurter oder Debreziner (meine sind von der Pute)



Zubereitung:

- 1) Zuerst schält ihr die Zwiebeln und Kartoffeln und schneidet sie in Würfel. Falls ihr keine Paste verwendet, schält die Knoblauchzehen und gebt sie durch die Presse.
- 2) In einem Topf erhitzt ihr etwas Olivenöl und bratet darin die Zwiebeln an. Fügt das Tomatenmark, die Kartoffeln, das Mehl, Paprikapulver und die Knoblauchpaste bzw. die Knoblauchzehen hinzu und verrührt alles miteinander.
- 3) Löscht sie schrittweise mit der Brühe ab und kocht alles auf. Danach reduziert ihr die Hitze (auf Stufe 3 von 9), gebt einen Deckel auf den Topf und kocht das Gulasch ca. 1 Stunde lang unter gelegentlichem Umrühren.
- 4) Die einzelnen Gewürze (Majoran, Kümmel, Pfefferkörner) gebe ich erst ca. 30 min vor Schluss dazu, weil sie mir sonst im Gericht zu intensiv schmecken. Ihr könnt sie aber nach Wunsch auch schon zu Beginn der Kochzeit hinzufügen.
- 5) fügt auch den Essig und die in Scheiben geschnittenen Würstchen hinzu.
- 6) Um eine noch cremigere und sämiger Konsistenz zu erreichen, könnt ihr ein paar der Kartoffeln zerquetschen. Ihr drückt sie einfach mit einem Löffel gegen die Topfwand und gebt sie zurück hinein. So müsst ihr weder Speisestärke noch zusätzliches Mehl zum Andicken verwenden und dennoch ist das Gulasch schön cremig.
- 7) Mein Geheimtipp zum Schluss: Gulasch beinhaltet durch das Tomatenmark, Essig und Co. immer etwas Säure. Um diese abzuschwächen, fügt ihr 1 TL Zucker hinzu. Dieser verleiht dem Gericht den letzten Schliff.
- 8) Richtet es mit 2 TL Sauerrahm und frischen Kräutern an. Am besten schmeckt es mit einem selbstgemachten Brot, die passenden Rezepte findet ihr in der Kategorie „Brot und Gebäck“ auf meiner Website. Viel Spaß beim Nachkochen!

Sastojci za 4 osobe:

4 glavice crvenog luka
1 kašika koncentrata paradajza
1 kg krompira (idealna je brašnasta vrsta kao npr. za pire krompir)
1 puna kašika brašna
2 kašike crvene mljevene paprike
3-4 čehne bijelog luka ili [2-3 kašičice moje paste od bijelog luka](#)

1200 ml povrtnog temeljca
1 kašika balzamiko sirćeta
1 kašičica mažurana
1 kašičica kima
1 kašičica bibera u zrnu
so, biber
1 kašičica šećera
6-9 hrenovki/viršli (blage ili ljute, moje su pureće)



Priprema:

- 1) Prvo ogulite luk i krompir i izrežite ih na kockice. U slučaju da ne koristite pastu od bijelog luka, ogulite čehne i protisnite ih kroz presu.
- 2) U jednom loncu zagrijte maslinovo ulje pa popržite luk. Umiješajte koncentrat, krompir, brašno, mljevenu papriku i bijeli luk. Dobro promiješajte.
- 3) Postepeno ulijevajte temeljac i sve prokuhajte. Zatim smanjite vatru (3. stepen od 9), stavite poklopac i kuhajte gulaš oko sat vremena uz povremeno miješanje.
- 4) Začine (mažuran, kim i biber) stavljam tek jedno 30 min pred kraj kuhanja jer mi inače previše preuzmu ukus. Vi ih po želji možete dodati i na samom početku.
- 5) U ovom koraku dodajte i sirće i na kolutove narezane viršle.
- 6) Kako bi gulaš postao još gušći i kremastiji, nekoliko krompira izvadite kašikom i pritisnite ih na zidove lonca pa ih vratite unutra. Tako neće biti potrebno da dodajete gustin ili brašno jer je gulaš na prirodan način dovoljno gust.
- 7) Moj tajni sastojak na kraju: pošto je gulaš zbog koncentrata paradajza, sirćeta itd. uvijek pomalo kiseo, dodajte 1 kašičicu šećera. On će kiselinu neutralizirati i jelo obogatiti posebnom notom.
- 8) Servirajte ga skupa sa 2 kašičice kiselog vrhnja i malo svježeg začinskog bilja. Najbolji je uz šnitu domaćeg kruha. U kategoriji „peciva“ ćete pronaći odgovarajuće recepte. Želim vam puno uspjeha u pripremi!