

Eachtlinggulasch mit Lungauer Chorizo

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

1 KG	Lungauer Eachtling (Erdäpfel)
100 G	Speck
1	gelbe Zwiebel
3	Knoblauchzehen
	etwas Schmalz
1 EL	Tomatenmark
2 EL	edelsüßes Paprikapulver
2 EL	Essig
1 L	Suppe
1 TL	Majoran
1 TL	Kümmel
1	Lorbeerblatt
	Salz
	Pfeffer
200 G	Lungauer Chorizo
	etwas Stärkemehl zum Binden

Zubereitung

1. Eachtling schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebel schälen und klein schneiden, Speck würfelig schneiden, Knoblauchzehen schälen, in Scheiben schneiden, etwas salzen und mit der Messerklinge "quetschen".
2. Die Zwiebeln und den Speck in etwas Schmalz in einem großen Topf langsam glasig dünsten.
3. Tomatenmark kurz mitrösten. Paprikapulver dazugeben und verrühren, dann sofort mit dem Essig ablöschen und die Suppe zugießen.
4. Die stückig geschnittenen Eachtling und Lorbeerblätter hinzufügen.
5. Das Gulasch ordentlich mit Salz, Pfeffer, getrocknetem Majoran, Kümmel und Knoblauch würzen und ca. 1/2 Stunde köcheln lassen.
6. Zum Schluss etwas Speisestärke über das Eachtling-Gulasch sieben und rasch unterrühren.
- 7.

Die Lungauer Chorizo (bei der Fleischhauerei Schader in Tamsweg erhältlich) in mundgerechte Stücke schneiden, dazugeben und durchziehen lassen.

8. Fertiges Eachtling-Gulasch in tiefe Teller geben, mit frischem Majoran bestreuen und gutes, resches Schwarzbrot sowie einen Rote Rübensalat dazu servieren.