



Zwischengericht

Rezept von **Peter Koblhirt**

ERDÄPFELGULASCH MIT FISOLEN



2 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gerieben
2 EL Paprikapulver
1 EL Tomatenmark
1 TL Kümmel, gemahlen
40 ml Apfelessig
1 l Gemüsesuppe
20 Stück Erdäpfel, geschält und grob gewürfelt
200 g Fisolen, gefroren
1 EL Majoran, getrocknet oder frisch
Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch bei wenig Hitze in Öl glasig anschwitzen. Paprikapulver, Tomatenmark und Kümmel begeben, kurz mit anschwitzen und mit Essig und Gemüsesuppe ablöschen. Die Erdäpfel in die Suppe geben und 15 min bei wenig Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen. Danach die Fisolen und den Majoran begeben und so lange köcheln lassen, so dass sie noch bissfest sind.

Zum Abschluss kann man noch ein paar Erdäpfel pürieren, damit das Gulasch eine sämige Konsistenz bekommt. Eventuell noch mit Salz und frischem Pfeffer abschmecken und anrichten.

