

Seien wir ehrlich: Das Wichtigste und Beste an einem guten Gulasch ist die Soße. Denn das Fleisch hat ja beim ordentlichen Schmoren beinahe seinen ganzen Geschmack an diese Tunke abgegeben und dient vor allem dem Kaugefühl. Gulaschliebhaber essen den ungarischen Eintopf am liebsten mit Salzkartoffeln, weil die so schön mit der herrlichen Soße zermatschen kann. Was liegt also näher – sei man nun Vegetarier oder nicht – als diese beiden Komponenten in den Mittelpunkt zu stellen und ganz auf Fleisch zu verzichten? Die folgende Variante setzt stark auf ein frisches Paprikapüree sowie saure Sahne und Schnittlauch als Krönung.

Die Zutaten (für 2~3 Portionen):

600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
2 große rote Paprika
2~3 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
ca. 800 ml Gemüsebrühe
1~2 EL Schlag- oder Kochsahne
1 Becher saure Sahne
1 Bund Schnittlauch
Olivenöl, Schweineschmalz
1 EL Paprika edelsüß und/oder scharf
1/2 EL Mehl
1 Schnapsglas Weißweinessig oder weiter Balsamico
1 EL Kümmel
1/2 EL getrockneter Majoran
Salz, Pfeffer

Die Zubereitung:

Für das Paprikapüree entkernst du die Schoten und schneidest sie in grobe Stücke. Lass einen guten Schuss Olivenöl in einer Kasserolle heiß werden und schwitze die Paprikastücke darin ordentlich an. Gieß ungefähr 200 ml Brühe an und lass die Paprika in ca. 20 Minuten weichkochen. Zuletzt rührst du die Schlag- oder Kochsahne unter, pürierst das Ganze und streichst das Püree durch ein Sieb, damit die Reste der Schale aufgefangen werden. Das kannst du natürlich parallel zum Kochen des Kartoffelgulasch durchführen.

Schäl die Kartoffeln und schneide sie in Stücke von etwa 3 cm Kantenlänge. Schäl auch die Zwiebeln, halbiere sie und schneide sie in feine Streifen. Zerlass im Kochtopf ungefähr 1 El Schweineschmalz oder eine Mischung aus Butterschmalz und Olivenöl. Koch darin die Zwiebelstreifen ohne sie zu sehr zu bräunen. Überpudere die geschwitzten Zwiebeln mit dem Paprikapulver (ob und wie scharf das Gulasch wird, hängt vom Anteil an scharfem Paprikapulver ab) und dem Mehl, das auch ein wenig anrösten darf. Press die Knoblauchzehen dazu. Lösche mit dem Essig ab, rühr durch und füll mit ungefähr 500 ml Brühe auf. Mörsere den Kümmel mit dem Majoran und ein wenig grobem Meersalz und gib die Mischung hinzu. Wirf die Kartoffelwürfel in die Brühe. Achte darauf, dass diese wirklich durchgängig mit Flüssigkeit bedeckt sind. Die Kartoffeln müssen jetzt 25 bis 30 Minuten im leicht brodelnden Sud garen. Dabei musst du regelmäßig umrühren und den Wasserstand kontrollieren sowie bei Bedarf Brühe (oder heißes Wasser) auffüllen.

Am Ende sollte der Sud durch die Kartoffelstärke halbwegs sämig sein, und die Kartoffeln selbst sollten weich, aber nicht matschig sein. Rühr das Paprikapüree hinein und schmecke mit Salz und Pfeffer und evtl. ein bisschen mehr Majoran ab. Ein wenig abgeriebene Zitronenschale verbessert den Geschmack. Die saure Sahne schlägst du ein bisschen mit der Gabel auf und stellst sie zur Selbstbedienung auf den Tisch. Schneid den Schnittlauch in Röllchen und stell ihn dazu. Auch Kartoffelgulasch wird übrigens richtig heiß gegessen und wärmt sehr schön.