

Wildes Kinderessen

Leicht gemacht!



ZUTATEN

- 200 g Zwiebel, in Würfel geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gerieben
- 30 g Öl
- 400 g Wasser
- Schuss Apfelessig
- 1000 g Kartoffeln, in mundgerechten Stücke geschnitten
- 400 g rote und gelbe Paprika, gewürfelt
- 2 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Paprikapulver geräuchert
- Pfeffer und gemahlener Kümmel nach Geschmack
- 1 ½ TL Salz
- 50 g Tomatenmark
- 500 g Sauerrahm
- 300 g Reh-Kabanossi (z.B. VON DER ARGE WILDBRET), in Scheiben geschnitten



KARTOFFELGULASCH MIT REH-KABANOSSI

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel im Öl glasig anschwitzen. Knoblauch, Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und kurz durchrösten. Mit einem Schuss Apfelessig ablöschen und mit dem Wasser aufgießen. Kurz köcheln lassen und anschließend die Kartoffel, die Paprikawürfel sowie die Reh-Kabanossi zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und etwas Kümmel abschmecken. Ge-

benenfalls noch mit etwas Wasser bedecken!

So lange zugedeckt garen, bis die Kartoffeln weich sind. Etwas Sud vom Topf entnehmen und mit dem Sauerrahm angleichen. Anschließend wieder zum Kartoffelgulasch geben. Wichtig! nicht mehr kochen, sonst flockt der Sauerrahm aus.

Gerne mit frischem Schnittlauch oder Wildkräutern aus dem Revier servieren!

Gutes Gelingen wünscht Rupert J. Pferzinger, Schlosskoch des OÖ Landesjagdverbandes