



**Matthias Steiner**

## Tiroler Erdäpfelgulasch mit grünem Salat

**Zutaten für zwei Personen**

### Für das Gulasch:

700 g speckige Kartoffeln geschält  
 60 g Speck in Würfeln  
 200 g Zwiebeln  
 1 Paar Debreziner  
 1 Ei  
 30 g Butter  
 2 Knoblauchzehen  
 2 TL Tomatenmark  
 2 TL edelsüßes Paprikapulver  
 1 Prise gemahlener Kümmel  
 2 Lorbeerblätter  
 1 Zitrone, davon die 1 Zitrone  
 750 ml Gemüsefond  
 1 EL Apfelessig  
 1 TL gerebelter Majoran  
 4 Zweige krause Petersilie  
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die geschälten Kartoffeln vierteln. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Debreziner in kleine Scheiben schneiden. In einem Schmortopf Butter erhitzen, den gewürfelten Speck und die Zwiebeln darin hellbraun anschwitzen.

Debreziner, Kartoffeln, Knoblauch, Tomatenmark, Paprikapulver und Kümmel dazugeben und kurz durchrösten. Lorbeerblätter und Zitronenschale einlegen und mit Fond aufgießen. Das Erdäpfelgulasch zugedeckt weich kochen.

In einer weiteren Pfanne Öl erhitzen. Die Eier im Öl als Spiegelei backen und mit einem Ausstechring ausstechen.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Mit Majoran, Essig, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

### Für den Salat:

½ Eisbergsalat  
 ½ Salatgurke  
 ½ rote Paprika  
 ½ gelbe Paprika  
 1 weiße Zwiebel  
 1 EL Joghurt  
 50 ml Weißweinessig  
 1 TL flüssiger Honig  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 ¼ Bund Schnittlauch  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Salat vom Strunk befreien und die Blätter grob zupfen. Die Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse ausschneiden und fein würfeln.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Gurke waschen und mit einem Sparschäler feine Scheiben abhobeln.

Aus Joghurt, Weißweinessig, Honig, Senf und Schnittlauch eine cremige Vinaigrette anrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Den Salat mit Zwiebel und Paprika mischen und mit dem Dressing vermengen.

Die Gurkenscheiben ringförmig auf der dünnen Seite aufstellen und mit dem grünen Salat füllen.

Das Erdäpfel-Gulasch auf Tellern anrichten, den grünen Salat separat reichen und servieren.