

# Oostenrijk

## **Erdäpfelgulasch Wiener art**

*Weense aardappelgoulash*

40 gr. boter  
2 uien  
1 el. mild paprikapoeder (edelsüß)  
1 el. azijn  
½ l. (runder)bouillon (vegetariërs nemen natuurlijk groentebouillon)  
800 gr. kruimige aardappelen  
2 tenen knoflook  
1 el. gemalen karwijzaad  
1 tl. majoraan  
zout en peper  
2 el. zure room  
een bosje peterselie, fijngehakt

Schil de aardappelen en snij ze in kleine blokjes. Pel ook de uien en hak ze klein. Pel ook de tenen knoflook

Laat de boter smelten in een stevige pan. Bak de uien daarin krachtig aan. Haal de pan van het vuur als de uien beginnen te kleuren. Strooi er het paprikapoeder doorheen, roer het goed om en giet er de azijn en de bouillon bij. Zet de pan weer op het vuur en breng de inhoud aan de kook.

Leg er, als de bouillon kookt, de stukjes aardappel in, de gemalen karwij en de majoraan. Pers er de tenen knoflook boven uit en kruid het met zout en peper.

Zet het vuur laag en laat de aardappelgoulash op een klein pitje heel zachtjes gaar pruttelen. Als de blokjes aardappel zacht worden en uit elkaar beginnen te vallen is het goed. klaar.

Roer er de zure room onder, warm het nog even goed door, schep de aardappelgoulash op borden en bestrooi het met de gehakte peterselie.