



Erdäpfelgulasch mit Würstel

😊 4 Portionen

🕒 20 min zubereiten
20 min kochen

🍴 Hauptspeisen

ZUTATEN

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
1 EL Butter
800 g mehlig Kartoffeln
1 rote Paprika
1 große Karotte
1 EL Tomatenmark
1 gehäufter EL Mehl
1 TL Paprikapulver
1 l Brühe
1 TL Majoran
1 TL Kümmel
1 Lorbeerblatt
3 Paar Wiener (Frankfurter)
Würstel oder Debreziner
Chiliflocken
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zuerst wird das Gemüse geschält und geschnitten. Zwiebel und Knoblauch fein würfelig, die Kartoffeln in Würfel, die Paprika in Stücke und die Karotte in Scheiben schneiden.

Dann Zwiebel und Knoblauch in einem großen Topf mit Öl und Butter hell anrösten.

Tomatenmark, Mehl und Paprikapulver dazugeben, mit einem Schneebesen gut verrühren und kurz anbraten lassen. Die Brühe dazugeben und alles zum Kochen bringen.

Jetzt kommen die Kartoffeln, Paprika, Karotten, Majoran, Kümmel und das Lorbeerblatt dazu. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken und 20 min bei kleiner Hitze kochen lassen.

Die Würstel in dünne Scheiben schneiden und in den letzten 5 min im Topf mitkochen lassen.

NOTIZEN

Das Gulasch kann man super vorbereiten, denn aufgewärmt schmeckt es am besten.