

WÜRSTCHENGULASCH - EINFACH LECKER

Vorbereitungszeit 25 Min. | Kochzeit 15 Minuten | 4 Personen



Würstchengulasch ist ein simples und einfaches Gericht, das wirklich jeder kochen kann. Es schmeckt der ganzen Familie und ist ein absolutes Soulfood. Unbedingt nachkochen.

Schritt 1

Zwiebeln schälen, halbieren und kleinschneiden. Knoblauch ebenfalls schälen und kleinschneiden. Paprika waschen und in Stücke schneiden. Würstchen in Scheiben schneiden. Zuletzt Petersilie und Oregano kleinschneiden.

Schritt 2

1 EL geklärte Butter oder Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen. Paprika hinzugeben und ein paar Minuten anbraten. Hitze bei Bedarf runterstellen. Wenn die Paprika Farbe bekommen haben, aus der Pfanne nehmen. Erneut 1 EL Fett in die Pfanne geben und die Würstchen und Zwiebeln dazu geben. Bei nicht zu hoher Hitze einige Minuten

anbraten, bis beides etwas Farbe bekommt. Paprikapulver darüberstreuen, Tomatenmark hinzugeben und mit Brühe aufgießen, bis eine Soße entsteht. Paprika in die Pfanne geben und umrühren. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Petersilie hinzugeben. Hitze runterdrehen und fertig ist ein super leckeres Würstchengulasch. Serviert werden kann es mit Nudeln oder Reis.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Pfannen und Töpfe*:

Würstchengulasch - einfach lecker

Tipps

Zwiebelabschnitte lassen sich sehr gut ein paar Tage lagern und können dann in einer Gemüsebrühe verarbeitet werden, genau wie Petersilienstiele.

Rezept für 4 Personen:

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Paprika (rot, grün, gelb)
- 5 Würstchen (z. B. Rostbratwürstchen)
- etwas Blattpetersilie
- optional etwas Oregano oder Majoran (frisch oder getrocknet)
- Pflanzenöl oder geklärte Butter zum Anbraten
- 2 TL Paprikapulver Edelsüß
- 3 EL Tomatenmark
- etwa 1 Liter Gemüse- oder andere Brühe

- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 86

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabenküche*: