Rezept

Kartoffel-Wurst-Gulasch

Ein Rezept von Kartoffel-Wurst-Gulasch, am 27.04.2024

Zutaten

- **1 kg** mittelgroße festkochende Kartoffeln
- **1 TL** Kümmelsamen
- **30 g** Butterschmalz
- **2 EL** edelsüßes Paprikapulver
- **500 ml** kräftige Geflügelbrühe
- **250 g** Wurst (z. B. Landjäger, Wiener Würstchen, Fleischwurst)
- **150 g** saure Sahne
- **1** Knoblauchzehe
- **2** Zwiebeln
- **1 EL** Zucker
- **1 TL** rosenscharfes Paprikapulver
- **2-3 Stängel** Majoran
- Salz
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und mit den Kümmelsamen fein hacken.

2. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Das Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen, die Zwiebeln darin in 4-6 Min. goldbraun anbraten. Beide Sorten Paprikapulver darüberstreuen und kurz mitrösten, dann mit der Brühe ablöschen.

3. Die Kartoffeln und Knoblauch-Kümmel-Mischung dazugeben und alles offen bei mittlerer Hitze in 25-30 Min. einkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

4. Inzwischen den Majoran abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Wurst in Stücke schneiden und beides unter das Gulasch heben. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer würzen, in tiefen Tellern anrichten und die saure Sahne darauf verteilen.