Rezept

Kartoffelgulasch mit Würstchen

Ein Rezept von Kartoffelgulasch mit Würstchen, am 12.10.2024

Zutaten

750 g	vorwiegend fest kochende Kartoffeln
100 g	durchwachsener Speck
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
	Salz
	knapp 1/2 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
	1/2 Bund Petersilie
250 g	Zwiebeln
1 Stück	Salatgurke (etwa 250 g)
	1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
	Pfeffer
3	Paar Wiener Würstchen (etwa 300 g)
4 EL	saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Speck ohne Schwarte und Knorpel klein würfeln. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. Gurke in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Den Speck in einem Topf leicht knusprig braten. Die Zwiebeln kurz mitbraten. Kartoffeln untermischen, beide Paprikasorten darüber stäuben und kurz anschwitzen, salzen und pfeffern. Mit der Brühe aufgießen, zum Kochen bringen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. garen.

3. Die Gurkenstücke untermischen und weitere 5 Min. garen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Würstchen in Scheiben schneiden, dazugeben und erwärmen.

4. Die Petersilie waschen und hacken. Mit der sauren Sahne unter das Kartoffelgulasch mischen und abschmecken. Heiß servieren.