Rezept

Würstchengulasch

Ein Rezept von Würstchengulasch, am 11.11.2026

Zutaten

1 Stange	Lauch (ca. 250 g)
1	Ei (Größe M)
1 TL	getrockneter Majoran
	Pfeffer
300 g	TK-Prinzessbohnen
1 TL	Tomatenmark
500 g	Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)
400 g	gemischtes Hackfleisch
	½ TL gemahlener Kümmel
	Salz
150 g	Kabanossi
1 TL	gekörnte Gemüsebrühe
1	Flasche Malzbier (0,33 l)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Römertopf wässern. Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Hackfleisch, Ei, Kümmel und Majoran glatt verkneten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Hackmasse zu 12 Bällchen formen. Kabanossi in Scheiben schneiden.

2. Bohnen mit heißem Wasser abspülen. Kabanossi, Lauch und Bohnen in dem Römertopf vermengen. Brühe darüberstreuen, Tomatenmark unterrühren und Bier darübergießen. Hackbällchen darauf verteilen. Zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 1 Std. 15 Min. garen. Nach 1 Std. die Schupfnudeln unterheben und fertig garen.