

Rezept

Würostchengulasch

Ein Rezept von Würostchengulasch, am 09.06.2026

Zutaten

1 Stange Lauch (ca. 250 g)	400 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei (Größe M)	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kümmel
1 TL getrockneter Majoran	Salz
Pfeffer	150 g Kabanossi
300 g TK-Prinzessbohnen	1 TL gekörnte Gemüsebrühe
1 TL Tomatenmark	1 Flasche Malzbier (0,33 l)
500 g Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)	

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.