

## Rezept

# Würstchengulasch mit Paprika und Kartoffeln

Ein Rezept von Würstchengulasch mit Paprika und Kartoffeln, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Zwiebeln	<b>400 g</b> (vorwiegend) festkochende Kartoffeln
<b>1</b> rote Paprika	<b>1</b> Mettenden (ca. 100, westfälische Mettwurst, ersatzweise je nach Region eine andere schnittfeste Mettwurst, z. B. Rohpolnische)
<b>6</b> Wiener Würstchen g)	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>800 ml</b> Gemüsebrühe	<b>100 g</b> Tomatenmark
<b>1 EL</b> Zucker	<b>1 TL</b> getrockneter Thymian
<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>100 g</b> Sahne
Salz	Pfeffer
<b>1 EL</b> Aceto balsamico bianco	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal, 39 g F, 14 g EW, 20 g KH

## Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und nicht zu klein würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Mettendchen und die Wiener Würstchen in dicke Scheiben schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Darin die Zwiebeln in ca. 5 Min. glasig dünsten. Kartoffeln, Paprika und Mettendchen dazugeben und 3 Min. mitdünsten. Dann Brühe, Tomatenmark, Zucker, Thymian und Paprikapulver dazugeben und alles zum Kochen bringen. Das Gulasch bei kleiner Hitze zugedeckt 15 Min. köcheln lassen.
3. Die Wiener Würstchen dazugeben und das Gulasch offen weitere 4-5 Min. köcheln lassen. Dann die Sahne unterrühren und das Gulasch mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Dazu passt Baguette ausgezeichnet.