

Rezept

Wurstgulasch

Ein Rezept von Wurstgulasch, am 01.07.2024

Zutaten

600 g festkochende Kartoffeln	je 1 rote und gelbe Paprikaschote
2 weiße oder rote Zwiebeln	4 Zweige Thymian
250 g Tomaten	3 EL Olivenöl
etwa 400 ml Gemüse- oder Fleischbrühe	1 TL Tomatenmark
1 EL edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer	1 kräftige Prise Zimtpulver
300 g rohe Bratwürste (vom Schwein oder Lamm)	300 g Chorizo (am Stück)
2 TL Rotweinessig oder Aceto balsamico	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in 2 cm große Würfel schneiden. Paprika waschen, längs halbieren und die Stiele, die Trennhäutchen und die Kerne herausschneiden. Paprikahälften in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in nicht zu dünne Streifen schneiden. Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abstreifen.
2. Aus den Tomaten Stielansätze herausschneiden. Die Tomaten in eine Schüssel legen und mit kochend heißem Wasser begießen. Abschrecken, Haut abziehen und die Tomaten würfeln.
3. In einem großen Topf 2 EL Olivenöl heiß werden lassen. Kartoffeln, Paprikaschoten, Zwiebeln und den Thymian einrühren und 1-2 Minuten braten und rühren. Brühe dazugießen, das Gemüse mit Tomatenmark, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Deckel auflegen, Hitze klein schalten und alles 10 Minuten garen.
4. In der Zeit die Bratwürste in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwurststücke darin kurz anbraten, dann herausnehmen. Von der Chorizo die Haut abziehen, die Wurst in Scheiben schneiden, größere Scheiben zusätzlich halbieren oder vierteln. Beide Wurstsorten mit den Tomaten in den Topf rühren, wieder zudecken und alles noch mal 10 Minuten schmoren. Dabei, falls nötig, noch mehr Brühe (oder auch Wasser angießen).
5. Das Gulasch mit dem Essig abrunden, eventuell noch salzen und dann auf den Tisch stellen. Dazu gibt's knuspriges Brot und saure Sahne zum Draufklecksen.