

Würstchengulasch

4000	g	Kartoffeln
5	Stück	Zwiebeln
250	g	Speck, durchwachsen
10	EL	Öl
5	TL	Tomatenmark
		Salz
		Pfeffer
		Paprikapulver
		Majoran
1 1/4	L	Brühe
2 1/2	Stück	Paprikaschote(n), grün
500	g	Sahne
20	Stück	Würstchen, Wiener
5	EL	Petersilie

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 50 Min.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Speck sehr fein hacken und in einem Topf mit Öl anbraten. Die Kartoffeln hinzufügen und bei mittlerer Temperatur etwa drei bis vier Minuten dünsten.

Nun das Tomatenmark untermischen und kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel und Majoran würzen. Jetzt das Gulasch mit der Brühe aufgießen.

Die Paprika würfeln und zum Gulasch geben. Die Mischung etwa fünf Minuten bei geschlossenem Deckel weiter garen und mit der Sahne ablöschen. Die Wiener Würstchen in Scheiben schneiden und zum Gulasch geben, nicht mehr kochen lassen. Petersilie hacken und vor dem Servieren über das fertige Kartoffelgulasch streuen.

