Würstchengulasch

- https://www.gaumenfreundin.de/wuerstchengulasch/

STAUB

- Zubereitung
  - 15 Minuten Min.
- Kochzeit
  - 20 Minuten Min.
- Gesamtzeit
  - 35 Minuten Min.

- 500-600 g Wiener Würstchen - ca. 6 Stück
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Paprikaschote
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Speckwürfel
- 2 EL Tomatenmark
- 300 ml Rinderbrühe
- 400 g gehackte Tomaten - Dose
- 100 g Crème fraîche
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

1. Die Würstchen in Scheiben schneiden, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden. Paprika klein würfeln.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Speck und Zwiebeln zugeben und 2 Minuten anbraten. Würstchen, Knoblauch und Paprika zufügen und nochmal für 2 Minuten braten. Tomatenmark einrühren und

kurz rösten.
3. Brühe und gehackten Tomaten zufügen. Alles mit Paprika, Petersilie, Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze für 20 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit die Crème fraîche unterheben.

Schon zu meinen Kindertagen hab ich Omas Würstchengulasch total gerne gemocht. Und das einfache One-Pot-Gericht mit Wiener Würstchen, Paprika und Speck ist auch heute noch ein beliebtes Familienrezept bei uns zuhause. Kein Wunder, dass Kinder dieses Rezept so gerne mögen, denn Würstchen in cremiger Tomatensauce schmecken einfach lecker. Dazu noch ein paar Nudeln oder Reis und fertig ist das Lieblingsessen.

Würstchengulasch mit Paprika

Das Wurstgulasch ist ein schnelles Reste-Essen, das auch ohne Fix-Tütchen auskommt. Du hast Würstchen übrig? Dazu eine Paprikaschote und etwas Speck? Prima, denn dann steht dem würzigem Eintopf nichts mehr im Weg! Ich bin mir sicher, die restlichen Zutaten für mein Würstchengulasch hast du ganz bestimmt in deinem Vorrat.

Das kommt rein ins Wurstgulasch

- Würstchen
  - Ich hab meinen Gulasch mit Wiener Würstchen zubereitet. Debrecziner, Mettenden oder Cabanossi passen aber auch richtig toll und geben dem Eintopf etwas mehr Würze. Du kannst also gerne kombinieren. Auch mit veganen Würstchen funktioniert dieses Rezept toll.
- Zwiebel & Knoblauch
- Paprika
  - In mein Gulasch kommt eine klein gewürfelte rote Paprikaschote.
- Speckwürfel
- Tomatenmark
- Rinderbrühe
  - Ich koche das Gulasch mit einer kräftigen Rinderbrühe. Statt der Fleischbrühe geht aber auch Gemüsebrühe.
- Gehackte Tomaten
- Crème fraîche
  - Die Crème fraîche sorgt für eine wunderbar cremige Sauce. Du kannst sie auch durch Schmand oder Frischkäse ersetzen.
- Kräuter & Gewürze
  - Ich würze mein Würstchengulasch mit Salz, Pfeffer, mildem Paprikapulver und frischer Petersilie.

Das passt zum Würstchengulasch

Wenn ich meinen Sohn frage, was er sich zum Essen wünscht, dann lautet die Antwort oft: „Nudeln mit Tomatensauce“oder „Würstchen mit Ketchup“. Beides kannst du mit diesem Gericht wunderbar kombinieren. Denn zum Würstchengulasch passen kurze Nudeln, wie Penne, Rigatoni oder Fussili einfach toll. Aber auch Reis, Blumenkohlreis als Low-Carb-Variante und Ofenkartoffeln sind beliebte Beilagen zum Gulasch.

In 3 Schritten zum cremigen Wurstgulasch

Als Erstes alle frischen Zutaten kleinschneiden, also die Würstchen, Zwiebel, Knoblauch und Paprika. Dann werden Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Würstchen und Paprika in einem Topf angebraten. Und zum Schluss kommen dann noch die restlichen Zutaten, wie Tomatenmark, Brühe, gehackte Tomaten, Crème fraîche, Kräuter und Gewürze hinzu. Nun darf alles eine Weile vor sich hin köcheln.

From:
https://recipes.beckesch.it/ - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:
https://recipes.beckesch.it/rezepte/wuerstchengulasch?rev=1716383995

Last update: **2024/05/22 13:19**