



Kartoffel-Gulasch mit Weißkohl und Rindswurst

 Dauer
45 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Weißkohl	0.5 St.
Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Öl	2 EL
Majoran, getrocknet	1 TL
Paprika, edelsüß	3 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Gemüsebrühe	800 ml
Cherrytomaten	150 g
saure Sahne	100 g
Rindswurst	4 St.

Zubereitung

Kohl vierteln, Strunk keilförmig herausschneiden, ggf. unschöne äußere Blätter entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden.

In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und darin Kohl, Zwiebeln und Knoblauch ca. 3 Min. andünsten. Kartoffeln, Majoran und Paprikapulver zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere ca. 3 Min. andünsten. Brühe angießen, aufkochen und alles zugedeckt ca. 25 Min. weich garen.

Tomaten waschen und fein würfeln. In einer Schüssel Tomatenwürfel mit saurer Sahne verrühren und würzig abschmecken. Würstchen die letzten ca. 5 Min. im Gulasch mit erhitzen. Ggf. nachwürzen und mit je einem Klecks Tomatencreme anrichten.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	584 kcal		
Kohlenhydrate	64 g	Ballaststoffe	11 g
Eiweiß	19 g	Fette	28 g