



Kartoffel-Gulasch mit Weißkohl und Rindswurst

Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
🍲 30min

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



Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf mit Deckel

1. 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.
2. 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.
3. 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	571 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	26 g