Kartoffelgulasch mit Würstchen



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Paprika, rot	1 St.
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Öl	2 EL
Tomatenmark	1 EL
Gemüsebrühe	500 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Paprika, edelsüß	1 TL
Wiener Würstchen	4 St.
Petersilie, frisch	20 g
Crème fraîche	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf

1. Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. Paprika waschen, Stiel und Kerngehäuse entfernen und würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.

2. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Paprika mit Zwiebeln ca. 1–2 Min. glasig anbraten. Tomatenmark und Kartoffeln zufügen und ca. 2 Min. mitbraten. Mit Brühe aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Paprikapulver würzen und aufkochen. Zugedeckt ca. 20–25 Min. garen.

3. In der Zwischenzeit Wiener Würstchen in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Wiener für ca. 5 Min. im Gulasch erwärmen, mit Crème fraîche anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	443 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	19 g