

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- | | |
|--------|------------------------|
| 1 Stk. | gelbe Zwiebel |
| | Fett |
| 2 EL | Paprikapulver, edelsüß |
| 3 EL | Majoran |
| 1,5 l | Wasser |
| | Salz |
| 500 g | Erdäpfel |
| 100 g | Erbsen |
| 2 Paar | Frankfurter |
| 1 Pkg. | Sauerrahm |
| 2 EL | Mehl |

Würstlgulasch

Zubereitung

- Zwiebel schälen und fein würfelig schneiden, in einem Kochtopf mit etwas Fett hell anschwitzen.
- Paprikapulver zugeben, kurz durchrösten, mit Wasser aufgießen und zum Kochen bringen.
- Salz und Majoran hinzufügen.
- Erdäpfel schälen, kleinwürfelig schneiden, dazugeben und ca. 10-15 Minuten kochen, bis sie weich sind.
- Frankfurter in feine Scheiben schneiden, mit den Erbsen ins Gulasch geben (tiefgekühlte Erbsen haben eine längere Garzeit als frische).
- Sauerrahm und Mehl mit einem Schneebesen sehr gut vermischen, ins Gulasch einrühren und während dem Rühren noch kurz köcheln lassen.
- Anrichten und mit Schwarzbrot oder Gebäck servieren.

Mein persönlicher Tipp

Für die schärfere Variante Debreciner verwenden oder einfach ohne Würste vegetarisch genießen.:

Carina Laschober-Luif

Seminarbäuerin aus Pinkafeld

Quellen:

- Carina Laschober-Luif:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

