



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

Mein persönlicher Tipp

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

Carina Laschober-Luif

Seminarbäuerin aus Pinkafeld

Quellen:

- Carina Laschober-Luif:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

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.