



**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.