



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

Würstlgulasch



Foto: Vrk/Laschober-Luif - Nicht zur freien Verwendung

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.

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
Landesförderungsrahmen
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

