



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

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

Quellen:



Carina Laschober-Luif:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs