



BRATWURST GULASCH



ZUTATEN:

250 g	Geflügelbratwurst
200 g	Nürnberger Würstchen
3	Paprika (rot, gelb, grün)
400 ml	Brühe
1	rote Zwiebel
3 TL	Tomatenmark
1 TL	Paprikamark scharf
1	Knoblauchzehe gehackt
1	Dose gehackte Tomaten
etwas	Salz und Pfeffer
etwas	Majoran und Paprikaplv.
etwas	Petersilie

ZUBEREITUNG:

Zuerst brätst Du die in Scheiben geschnittene Wurst mit etwas Öl im heißen Dutch Oven an, bis sie überall leicht braun ist. Nun gibst Du die in Scheiben geschnittene Zwiebel sowie die in Streifen geschnittenen Paprika dazu.

Nun wird alles miteinander gewürzt und die restlichen Zutaten dazu gegeben. Umgerührt und bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze lässt Du das Gericht etwa 15-20 min vor sich hin köcheln. Sollte zuviel Flüssigkeit enthalten sein, öffnest Du den Deckel und lässt es noch ein wenig einkochen.

Bestreut mit etwas klein gehackter Petersilie ist es ein sehr einfaches und leckeres Gericht.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

