

Wurstgulasch

Zutaten:

600 g Wurst (Fleischwurst/Wurstabschnitte; ca. 2 cm große Stücke)
1 gr. Zwiebel gewürfelt
2 Paprikaschoten grob gewürfelt
3 Eßl. Tomatenmark
300 ml Tomate passiert
200 ml Sahne
evtl. Brühe
gemischte italienische Kräuter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Wurstwürfel in Öl leicht braun braten, Zwiebelwürfel zugeben. Paprika dazugeben und kurz anbraten. Tomatenmark dazu geben und etwas anrösten lassen. Mit passierter Tomate und evtl. Brühe ablöschen, etwas köcheln lassen. Am Schluss die Sahne zugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

Reste-Rezept-Idee von:

Küche der Jugendherberge Hof

