

Würstchen - Gulasch

Zutaten (für 4 Personen) :

4 Thüringer Rostbratwürste
(ca. 300 g)
400 g Möhren,
1 kg Kartoffeln,
200 g Zwiebeln,
2 EL Öl,
3 EL Tomatenmark,
2 EL Mehl,
3 TL klare Brühe (instant),
Salz,
Pfeffer,
1 TL getrockneten Majoran,
3 EL gehackte Blattpetersilie.



Zubereitung:

Die Möhren schälen, waschen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln.

Das Öl in einem Bräter erhitzen, die Würstchen darin rundherum anbräunen und herausnehmen. Die Zwiebel ins Bratfett geben und kräftig anbraten. Kartoffeln und Möhren zugeben, kurz mitbraten. Tomatenmark einrühren und anrösten. Alles mit Mehl bestäuben, das Mehl anschwitzen lassen. Mit 1 Liter Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Die instant Brühe zugeben und alles zugedeckt 15 Minuten garen lassen. Die Würstchen in kurze Stücke schneiden und wieder zugeben. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer und Majoran abschmecken und die gehackte Petersilie darüber streuen.

Tipp :

Wer mag kann das Gulasch mit Altbier verfeinern. Dafür dann ¼ l Altbier und ¾ l Wasser verwenden.