Herzhaftes „Wurstgoulasch – Dreierlei“

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Für jeden Tag, einfach, preiswert , „schmackig“,

Zutaten

- 2 Stück Wiener Wurst à 100g, in 2 cm großen Stücken
- 2 Stück Debrecziner Wurst à 100g in 2 cm großen Stücken
- 2 Stück Krakauer Wurst à 100g in 2 cm großen Stücken
- 50 g durchwachsener Speck in Würfeln
- 400 g geschälte Kartoffeln in 2 cm großen Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- Das Weiße einer Stange Porrèe, gewürfelt
- 2 Tomaten entkernt, in Würfeln
- 1 El Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 Becher saure Sahne oder Schmand
- 0,25 ml trockener Rotwein
- Etwas Speiseöl
- Paprikapulver und Pfeffer nach Geschmack, etwas Majoran,
- 1 Lorbeerblatt

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Speck, die Zwiebeln, den Porrèe mit dem Knoblauch in etwas Speiseöl glasig anschwitzen.

Schritt3

Den Paprika, etwas Pfeffer nach eigenem Geschmack und das Tomatenmark dazu geben. Die Kartoffelwürfel hinzu fügen, etwas schwitzen lassen.Mit dem Rotwein und etwas Gemüsebrühe aufgießen; knapp bedecken, kurz halten.

Schritt4

Mit dem Majoran und dem Lorbeerblatt würzen.ca. 15 – 18 min. köcheln lassen. Die vorbereiteten Wurstscheiben und die gehackte Petersilie dazu geben.

Schritt5

Einmal richtig durchkochen lassen, die Tomatenwürfel dazu geben, nachschmecken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

In einer feuerfesten Form zu Tisch geben und etwas saurer Sahne darüber verteilen.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** einfach, für jeden tag, preiswert

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhaftes-wurstgoulasch-dreierlei/