



## Würstelgulasch



Du brauchst:

- ✓ 1 ½ EL Öl
- ✓ 1 Zwiebel
- ✓ 1 Paar Frankfurter Würstel
- ✓ 1 EL Tomatenmark
- ✓ 1 EL Paprikapulver
- ✓ ein kleiner Schuss Essig
- ✓ 400 ml Wasser
- ✓ 1 TL Mehl – kaltes Wasser
- ✓ Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel, Knoblauch, Petersilie

Tipps und Tricks:

*Nimm beim Paprikapulver den Topf vom Herd, ansonsten brennt es an.*

*Gib beim Dünsten einen Deckel auf den Topf.*

*Zeitaufwand: 35 Minuten*

### Zubereitung:

Schäle, halbiere und schneide die Zwiebel in feine Würfel. Schneide die Würstel in Scheiben. Brate die Zwiebelwürfel in einem Topf mit Öl hellbraun an. Gib das Tomatenmark dazu und lass es kurz anrösten. Nimm den Topf vom Herd und streue das Paprikapulver ein. Lösche es mit einem Schuss Essig ab und gib das Wasser hinzu. Stell den Topf wieder auf die Herdplatte, würze das Gulasch und lass es mindestens 15 Minuten köcheln. Nun gibst du die Würstel dazu.

Verrühre das Mehl mit ein wenig kaltem Wasser bis es die Konsistenz von Jogurt bekommt = „Mehlteigerl“. Binde nun das Gulasch mit dem Mehlteigerl (gut umrühren – evtl. Schneebeesen) und lass es nochmals kurz köcheln. Schmecke das Gulasch ab und verfeinere es mit Petersilie.

