

Kartoffel-Gulasch mit Würstchen

800 g Kartoffeln, festk.	4-6 Bratwürste	1 Zwiebel, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gehackt	2 Paprika, gewürfelt	1 Dose Tomatenstückchen
750 ml Gemüsebrühe	1 TL Paprikapulver	1 TL Kümmel
2 EL Tomatenmark	Salz, Pfeffer	2 EL Öl
1 Bund Petersilie		

Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Größe sollte etwa 2 cm betragen, damit sie gleichmäßig garen.

Die Würstchen in Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne oder einem Topf bei mittlerer Hitze in 1 EL Öl anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Herausnehmen und beiseite stellen.

In dem gleichen Topf 1 EL Öl erhitzen und die gewürfelte Zwiebel und den gehackten Knoblauch anbraten, bis sie weich und goldbraun sind.

Die gewürfelte Paprika und das Tomatenmark in den Topf geben und 2-3 Minuten unter Rühren anbraten.

Die Tomatenstückchen und die Brühe in den Topf gießen. Alles gut umrühren und mit Paprikapulver, Kümmel (falls verwendet), Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffelwürfel in den Topf geben und gut vermengen. Die Mischung zum Kochen bringen und dann bei niedriger Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Die angebratenen Würstchen wieder in den Topf geben und alles gut vermengen. Weitere 5-10 Minuten köcheln lassen, bis die Würstchen heiß sind und der Eintopf eine schöne Konsistenz hat.

Das Gulasch mit frisch gehackter Petersilie garnieren, um Farbe und zusätzlichen Geschmack hinzuzufügen.

Vor dem Servieren noch einmal abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

NN am 22. August 2026