

## Würstchen-Gulasch mit Kartoffeln aus dem Thermomix



© Würstchen-Kartoffel-Gulasch - Rezepte mit Herz



25 Min.



leicht



4 Portionen

### Schnelles und preiswertes Hauptgericht

#### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	<b>25 g</b>	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	Kartoffeln
<input type="checkbox"/>	<b>1 1/2</b>	Paprikaschoten
<input type="checkbox"/>	<b>20 g</b>	Tomatenmark
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Tomatenketchup
<input type="checkbox"/>	<b>550 g</b>	heißes Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL, gehäuft</b>	Gemüsebrühpulver oder -paste
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Wiener Würstchen

#### Zubereitung

1. Zwiebel in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Das Olivenöl hinzugeben und 3 Min./120°C (TM31: Varoma)/Stufe 2 andünsten.
2. Kartoffeln und Paprika in kleine Würfel schneiden und in den Mixtopf geben.
3. Die restlichen Zutaten, bis auf die Würstchen, hinzugeben und 18 Min./110 °C (TM31: 100 °C)/Linkslauf/Rührstufe garen.
4. Inzwischen die Würstchen in Scheiben schneiden. In den Mixtopf geben und das Gulasch in weiteren 3 Min./110 °C(TM31: 100 °C)/ Linkslauf/Rührstufe fertig garen. Dazu schmeckt Bauernbrot.

#### Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 360 kcal - 13 g E - 26 g F - 19 g KH