

Würstchengulasch aus dem Thermomix®



© Würstchengulasch - Rezepte mit Herz



25 Min.



leicht



4 Portionen

Einfache Gulaschsuppe, schmeckt allen - passt auch toll zu Nudeln

Mit unserem Würstchen-Gulasch machst du auf jeder Party nichts falsch. Ob an Fasching, Karneval oder beim Mädelsabend, das Würstchengulasch lässt sich gut vorbereiten, wärmt und schmeckt allen. Es ist auch ein Klassiker für die ganze Familie an kalten Tagen.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2	große Zwiebeln (ca. 350 g)
<input type="checkbox"/>	20 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	30 g	Tomatenmark
<input type="checkbox"/>	3	rote Paprikaschoten (ca. 500 g)
<input type="checkbox"/>	1	dose geschälte Tomaten (400 g)
<input type="checkbox"/>		Zucker, Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1	Lorbeerblatt
<input type="checkbox"/>	1 TL	edelsüßes Paprikapulver
<input type="checkbox"/>	8	Wiener Würstchen
<input type="checkbox"/>	4 TL	saure Sahne
<input type="checkbox"/>		Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

1. Zwiebeln abziehen, grob schneiden, in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern, herunterschieben. Öl und Tomatenmark zugeben, 3 Min./100 °C/Stufe 2 andünsten.
2. Paprika putzen, waschen und in Würfel schneiden. Paprika, Tomaten, 1 TL Zucker, 2 TL Salz, etwas Pfeffer, Lorbeer und Paprikapulver in den Mixtopf zugeben und 12 Min./100 °C/ Linkslauf/Stufe 1 köcheln.
3. Inzwischen Würstchen in schmale Scheiben schneiden. Würstchen in den Mixtopf zugeben und alles weitere 3 Min./100 °C/Stufe 1 köcheln. Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Klecks saure Sahne und mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passt Brot.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 535 kcal - 23 g E - 41 g F - 19 g KH