

Wurstgulasch



Zutaten:
(für 4 Personen)

1 kg Rote Wurst oder Fleischwurst
1 kg Zwiebeln
3 Dosen Pizzatomaten
(wahlweise 1 kg Cocktailtomaten)

3-4 Päckchen Bratensoße
1 Becher süße Sahne
1 Bund frische Petersilie
Pfeffer, Salz, Chiliflocken

Zubereitung

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Die Roten Würste vierteln und ebenfalls in Würfel schneiden. Beides zusammen in einen Topf mit etwas heißem Öl geben und kurz anbraten.

Das Bratensoßenpulver in etwas Wasser anlösen, unter die Wurst und die Zwiebeln mischen und unter ständigem wenden weitere 3-5 Minuten braten.

Die Pizzatomaten mit dazugeben und unter rühren kurz aufkochen. Das Ganze mit Pfeffer, Salz und wer es etwas schärfer mag, mit Chiliflocken abschmecken.

In der Zwischenzeit die Petersilie fein hacken.

Den Wurstgulasch vom Herd nehmen, süße Sahne und Petersilie unterrühren.

Am besten passen selbst gemachte Spätzle dazu.