Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Gulasch di patate e würstel viennesi

Carne e prodotti a base di carne
Per utilizzare i würstel cotti avanzati
Stufati
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti:

- 1 kg di patate
- 1 cipolla grande
- olio per friggere
- sale
- pepe
- timo fresco o secco
- paprika dolce
- 1 foglia di alloro
- 500 – 750 ml di brodo vegetale
- pezzi di pomodoro o passata di pomodoro
- 4 würstel (cotti)
- olio extravergine d'oliva

Preparazione:

Lavate, sbucciate e tagliate grossolanamente a dadini le patate. Sbucciate e tritate finemente la cipolla, e fatela imbiondire in un po' d'olio in una pentola sufficientemente grande. Aggiungete le patate e lasciatele rosolare, girando frequentemente. Condite con sale, pepe, timo, paprika e la foglia di alloro. Versate il brodo vegetale, portate a ebollizione e poi procedete con una cottura a fuoco lento per 15 – 20 minuti. Aggiungete i pezzi di pomodoro o la passata al gulasch, e lasciatelo cuocere per altri 5 minuti. Quando le patate sono cotte, togliete la foglia di alloro. Affettate i würstel viennesi e uniteli al resto. Scaldate brevemente il gulasch con i würstel, facendo attenzione a non farlo bollire. Insaporite il piatto con un goccio di olio d'oliva prima di servirlo.

Tempo di preparazione: ca. 40 minuti.

Suggerimento: anche gli avanzi di patate cotte possono essere utilizzati per realizzare questo piatto. In questo caso, si può diminuire la quantità di patate crude utilizzate. Sbucciate le patate cotte, tagliatele a cubetti e aggiungetele nel momento in cui bisogna aggiungere il pomodoro. A

seconda dei gusti, si possono aggiungere anche delle verdure (per esempio carote, pastinaca, cavolo cappuccio, verza).