Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Kartoffelgulasch mit Würstchen

Fleisch und Fleischwaren
Für die Verwertung von übrig gebliebenen gegarten Frankfurter Würstchen
Eintopfgerichte
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 gr. Zwiebel
- Öl zum Braten
- Salz
- Pfeffer
- Thymian frisch oder getrocknet
- Paprika edelsüß
- 1 Lorbeerblatt
- 500 bis 750 ml Gemüsebrühe (siehe dazu das Rezept für selbstgemachte Suppenwürze aus Gemüse auf Seite 84)
- Tomatenstücke oder passierte Tomaten aus der Dose
- 4 Frankfurter Würstchen (gegart)
- natives Ölivenöl extra

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Zwiebel schälen und fein schneiden. Etwas Öl in einem ausreichend großen Topf erhitzen. Zwiebel glasig braten. Kartoffeln zugeben und unter ständigem Wenden anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Paprika würzen. Das Lorbeerblatt hinzufügen. Mit Gemüsebrühe aufgießen, zum Kochen bringen und 15 bis 20 Minuten lang köcheln lassen. Tomatenstücke unterrühren und das Gulasch weitere 5 Minuten lang köcheln lassen. Wenn die Kartoffelstücke gar sind, das Lorbeerblatt entfernen. Zuletzt die Frankfurter Würstchen in Scheiben schneiden und zugeben. Das Gulasch mit den Würstchen kurz erhitzen, es soll jedoch nicht mehr kochen. Vor dem Servieren mit einem Schuss Olivenöl verfeinern.

Zeitaufwand: rund 40 Minuten

Tipp: Für diese Speise können auch übrig gebliebene gegarte Kartoffeln verwendet werden. Es werden dann entsprechend weniger rohe Kartoffeln benötigt. Die gegarten Kartoffeln werden

geschält, in Würfel geschnitten und zeitgleich mit den Tomatenstücken zugegeben. Je nach Geschmack kann auch Gemüse (z.B. Karotten, Pastinaken, Weißkohl, Wirsing) mitgegart werden.