

Gulasch

mit
Original Nürnberger Rostbratwürsten
von WOLF WURST



Zutaten:

- **16** Original Nürnberger Rostbratwürste von WOLF
- **300 ml** Pomodoro
- **300 ml** Brühe
- **400 g** gekochte Kartoffeln gewürfelt
- **3 Stück** rote Zwiebeln grob gewürfelt
- **2 Stück** rote Paprika gewürfelt
- **1 Stück** gelbe Paprika gewürfelt
- **6-8** Lauchzwiebeln in Ringe geschnitten
- Rosenpaprika, Piment désplette, Tabasco, Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Die Nürnberger in der Pfanne knusprig anbraten und dann zur Seite stellen. Nach dem Abkühlen in Stücke schneiden. Die Zwiebel in etwas Öl anschwitzen und leicht Farbe annehmen lassen.

Die Paprikawürfel zugeben und mit braten. Pomodoro, Brühe, Paprika, Piment désplette dazu geben und alles leicht sämig köcheln. Zum Schluss die geschnittenen Würstl und die gekochten Kartoffelwürfel dazugeben. Dann mit Tabasco, Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.

Beim Servieren die Lauchzwiebeln darüber geben.

Guten Appetit wünscht:

