



Bratwurstgulasch

mit Original Thüringer Rostbratwurst

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (500 g) WOLF Original Thüringer Rostbratwurst

300 g Kartoffeln

2 Zwiebeln

1 EL Senf

1 EL Tomatenmark

250 ml Gemüsebrühe

100 ml Sahne

1 EL Kräuter der Provence

Salz & Pfeffer

Schnittlauch

Öl zum Anbraten

So wird's gemacht:

1. Kartoffeln schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser bissfest garen. Abgießen und kurz beiseitestellen.

2. Bratwürste in Scheiben schneiden, Zwiebeln in feine Viertelringe und den Schnittlauch klein hacken.

3. Die Wurstscheiben in einer Pfanne kräftig anbraten, bis sie rundum Farbe bekommen. Dann die Zwiebeln dazugeben und alles ca. 3 Minuten weiterbraten.

4. Senf und Tomatenmark einrühren, kurz anbraten. Anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen und die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte einkochen lassen.

5. Hitze reduzieren, Sahne einrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Die gekochten Kartoffeln vorsichtig unterheben, kurz erwärmen und zum Schluss den frischen Schnittlauch darüberstreuen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben