

Wurstgulasch nach Truckerart

deftiges und scharfes Wurstgulasch

Die Wurst in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und würfeln.

Die Paprikaschote putzen und würfeln, Knoblauchzehen klein würfeln.

Die Wurst nun in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten und anschließend herausnehmen und an die Seite stellen.

In der gleichen Pfanne nun die Zwiebeln, Paprika und die Knoblauchzehen anschwitzen. anschließend mit Wasser auffüllen.

Das Tomatenmark, den Senf und das Gulaschgewürz hinzufügen und die Wurstwürfel wieder dem Gemüse begeben.

Den Mais unterrühren.

Anschließend eine Messerspitze geschroteten Peperoni sowie das Creme fraiche hinzufügen und kurz aufkochen lassen, abschmecken.

Dazu gibt es Nudeln (ca. 1 Tüte (500g) für 4 Personen).

Zutaten für ca.2 Personen ≈ 4 Portionen:

222 g Wurst (Knacker), Bockwurst oder Fleischwurst

Öl (Rapsöl)

1 m.-große Zwiebel(n)

½ - 1 Paprikaschote(n), (rot)

½ - 1 EL Tomatenmark

1 Zehe Knoblauch (kleine)

½ - 1 TL Senf, (mittelscharf)

½ Becher Crème fraîche

1 – 1 ½ TL Gulaschgewürz

½ - 1 Msp. Peperoni, geschroteten oder Chily (SEHR SCHARF)

135 ml Wasser

45 g Mais, (aus der Dose)

Salz und Pfeffer – ggf. Brühe