

## Wurstgulasch



Reste vom Grillen, übrige Wurst im Kühlschrank. Machen sie doch ein leckeres Wurstgulasch daraus.

Zutaten:	Zubereitung:
ca. 1 Ring Fleischwurst oder jede andere Wurst oder Grillfleisch ist denkbar, gerne auch zusätzlich etwas geräuchertes Wammerl.	in grobe Stücke schneiden
3 große Zwiebeln	in grobe Würfel schneiden, zusammen in
Öl	anbraten
2 Knoblauchzehen	fein hacken und ebenfalls kurz mitbraten
3 Karotten	in Scheiben geschnitten zugeben
1 rote Paprika und 1 gelbe Paprika	in Stücke schneiden und ebenfalls unterrühren.
2 Eßl Tomatenmark	unterrühren. Mit
200 ml Gemüsebrühe oder Wasser	aufgießen
400 g stückige Tomaten	zugeben. Mit

1 Eßl Paprikapulver edelsüß 1 Teel Paprikapulver rosenschaf 1 Eßl Majoran getrocknet	würzen. Das Gulasch kochen, bis die Karotten schön weich sind. Mit
1 Eßl Mehl mit etwas Wasser angerührt	das Gulasch andicken. Mit
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker	abschmecken.

Tipp: Ist das Gulasch zu dünn, kann man noch mehr  
Tomatenmark zugeben. Ist es zu dick, noch einen Schuß Brühe  
oder Wasser zufügen.

Servieren sie das Gulasch mit einem Klecks saurer Sahne in der  
Mitte.

Vielleicht backen sie dazu auch selbst etwas Brot oder Semmeln?