

Würstlgulasch

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel
Etwas Fett
2 EL Paprikapulver
2-3 EL Majoran
1 1/2 l Wasser
Salz
500 g Erdäpfeln
100 g Erbsen
2-3 Paar Frankfurter Würstel
1 Becher Sauerrahm
2 EL Mehl

Zubereitung

- Zwiebel schälen und fein würfelig schneiden. In einem Kochtopf mit etwas Fett hell anschwitzen.
- Paprikapulver dazugeben, kurz durchrösten, mit Wasser aufgießen und zum Kochen bringen. Salz und Majoran hinzufügen.
- Erdäpfeln schälen, Kleinwürfelig schneiden, in das Gulasch geben und ca. 10-15 Minuten kochen bis sie weich sind.
- Frankfurter Würstel in feine Scheiben schneiden, gemeinsam mit den Erbsen ins Gulasch geben und kurz aufkochen. Dann etwas abkühlen lassen.
- Sauerrahm und Mehl mit einem Schneebesen gut vermischen, in das Gulasch geben und alles gut verrühren.