

Ungarisches Cabanossi - Wurst - Gulasch mit Kräuter Schmand

- **Küche:** Ungarisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bunt, ungarisch, herzhaft - scharf - schmackig, preiswert für jeden Tag

Zutaten

- 300 g Cabanossi in ½ cm dicken Scheiben
- 500 ml Fleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 4 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehe, fein gehackt (nach eigenem Geschmack)
- 1 rote Paprikaschote, entkernt, gewaschen, in 2 cm großen Stücken
- 1 grüne Paprikaschote, entkernt, gewaschen, in 2 cm großen Stücken
- 600 g Kartoffeln in Scheiben oder Spalten
- 4 El Olivenöl
- 2 Tl Tomatenmark
- 2 Tl scharfer Paprika (Nach eigenem Geschmack)
- 1/2 Tl rosenscharfes Paprikapulver (Nach eigenem Geschmack)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas gemahlener Kümmel
- 150 g Schmand
- 3 El gehackte Petersilie, Dill, Estragon
- 1 Tl Zitronenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Die Cabanossi Scheiben in einem Bratentopf mit Olivenöl 2 - 3 min. anbraten, zunächst heraus nehmen.

Schritt2

Die Zwiebeln und den Knoblauch in den Ansatz geben, glasig andünsten, dann folgen die Kartoffeln,

mit angehen lassen.

Schritt3

Etwas Zeit versetzt den Gemüse Paprika zufügen, beide Paprikasorten darüber stäuben und mit dem Tomatenmark 2 min. anschwitzen.

Schritt4

Mit Salz, ev. etwas Pfeffer und etwas gemahlenem Kümmel würzen und mit der Brühe aufgießen.

Schritt5

Abgedeckt 10 - 12 min. köcheln lassen, die Cabanossi wieder dazu geben, weitere 8 - 10 min. zusammen garen, nachschmecken.

Schritt6

Den Schmand mit Zitronenabrieb und den Kräutern verrühren, salzen, pfeffern.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

In vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten und mit etwas Kräuter Schmand zu Tisch geben.

Schritt9

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** bunt, für jeden tag, Hauptgericht, preiswert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie792
- Fett63
- KH32
- Eiweiss24
- Ballast8

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ungarisches-cabanossi-wurst-gulasch-mit-kraeuter-schmand/>