



# 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/>