

Wurstgulasch

Zutaten:

für 4 Personen:

4 Zwiebeln, mittelgroß

500g Fleischwurst

1 große Dose Kidneybohnen

ca. 70g Tomatenmark

½ Liter Rinderbrühe

Essig, Öl

Salz, Paprikapulver

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und vierteln, die Pelle von der Wurst abziehen,

halbieren und in Scheiben schneiden. Die Bohnen abtropfen lassen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln mit den Wurtscheiben anbraten.

Tomatenmark hinzufügen und mit der Brühe ablöschen und verrühren.

Alles bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen und die Bohnen kurz vor

Schluss dazugeben. Evtl. Noch reduzieren lassen und mit etwas Tomatenmark andicken.

Mit Essig und Paprikapulver abschmecken.

Dazu passt Kartoffelpüree.