



Debreziner-Gulasch

mit Erdäpfeln und Majoran



30-40min



2 Personen

Heute wirds deftig! Würstel, Erdäpfel und frischer Majoran sowie duftende Gulaschgewürze sorgen für eine sättigende Schüssel voller Aromen und Geschmack! Knackige Debreziner geben dem Gulasch eine besondere Würze, von der wir gar nicht genug bekommen können. Gulasch ist doch immer eine gute Idee, das versüßt uns doch jeden verregneten Sommerabend!

Was du von uns bekommst

- gelbe Zwiebel
- Knoblauchzehe
- Karotten
- Erdäpfel
- Laszlos Gulaschgewürz
- grüne Paprika
- frischer Majoran
- Tomatenmark
- Debreziner

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Rinderbrühwürfel
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹
- Zucker

Küchenutensilien

- Kochtopf
- Messbecher
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Energie 839kcal, Fett 58.9g, Kohlenhydrate 41.0g, Eiweiß 30.2g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in ca 0,5 cm kleine Würfel schneiden. Die **Karotten** schälen, längs vierteln und ebenso in kleine Würfel schneiden. Die **Erdäpfel** schälen und in 0,5 cm Würfel schneiden.



4. Gulasch ansetzen

Nun das **Tomatenmark** und das **Gemüse** unterrühren und mit 600ml Wasser ablöschen. Den Suppenwürfel reinbröseln und alles ca. 15Min. köcheln lassen bis die Flüssigkeit andickt und das **Gemüse** die gewünschte Konsistenz hat.



2. Würstel schneiden

Die **Würstel** in ca 1cm dünne Stücke schneiden.



5. Würstel dazugeben

Wenn der **Gulaschsaft** angedickt hat, die Temperatur herunter drehen und die **Würstel** reingeben. Nicht mehr kochen lassen! Alles mit 1/2TL Salz und Pfeffer sowie 1Prise Zucker würzen.



3. Zwiebel andünsten

Die **Zwiebel** ca. 2-3Min. in einem großen Topf bei mittlerer Hitze mit 1EL Olivenöl goldbraun anbraten, den **Knoblauch** dazu geben und mit dem **Gulaschgewürz** sowie 1TL Mehl bestäuben.



6. Gulasch fertigstellen

Zum Schluss die **Majoranblätter** abzupfen, frisch schneiden und nach Geschmack auf dem **Gulasch** anrichten.