



## Debreziner-Gulasch

mit Erdäpfeln und Majoran



30-40min



4 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

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

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Rinderbrühwürfel
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>
- 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

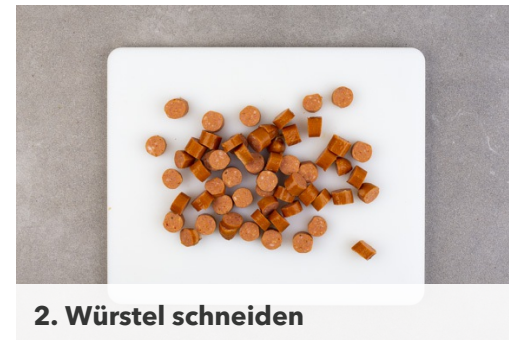
Energie 703kcal, Fett 42.1g, Kohlenhydrate 50.5g, Eiweiß 23.6g



Die **Zwiebeln** 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.



Nun das **Tomatenmark** und das **Gemüse** unterrühren und mit 1,2L Wasser ablöschen. Den Suppenwürfel reinbröseln und alles ca. 15Min. köcheln lassen bis die Flüssigkeit andickt und das **Gemüse** die gewünschte Konsistenz hat.



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



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



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



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