

Gemüse-Kartoffelgulasch mit feurigen Würstchen



Zutaten:	Zubereitung:
2 Zwiebeln	schälen, halbieren, nochmals halbieren. Die Viertel in dünne Scheiben schneiden. In eine Pfanne
3 Eßl Öl	geben und die Zwiebeln goldgelb anbraten.
1 Eßl Tomatenmark	zugeben. Mit
600 ml Wasser	aufgießen.
4 große Kartoffeln	schälen, in 1cm Würfel schneiden und zugeben.
2 Gelbe Rüben	schälen, in 1 cm Würfel schneiden und ebenfalls zugeben
1 handvoll geputzte Stangenbohnen	in 3 cm Stücke brechen und zugeben.
1 Paprikaschote	in 1 cm Würfel schneiden und ebenfalls zugeben.
3 würzige Würstchen (z Bsp. Chiligriller, Debreziner) wer es mild mag, kann auch Wiener	Die Würstchen in dünne Scheiben schneiden und mitkochen. Mit

oder Lyoner Fleischwurst nehmen	
Salz, Paprikapulver	würzen. Anschließend 15 Min weich köcheln. Mit
Pfeffer (nach Bedarf)	abschmecken. Zum Binden, das Gemüse zur Seite schieben.
1 gestrichener Eßl Mehl mit 1 gestrichenem Eßl weicher Butter	verkneten. In die Soße einrühren und 1-2 Min aufkochen lassen, damit die Soße andickt.

