

# Gulasch mit Knacker-Bratwurst



**VEGUSTO**

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Ein einfaches und unkompliziertes Menu, bei dem wenige, aber klassische Zutaten ein sehr aromatisches Gericht ergeben.

## So wirts gemacht!

Zutaten für 3-4 Personen:

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 1 grosse Zwiebel, gehackt
- 5-6 EL Rapsöl
- 1 EL Paprika edelsüss, gemahlen
- ½ Liter Wasser
- etwa 1½ TL Salz oder Streuwürze
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer
- 1-2 Knacker-Bratwürste



## Zubereitung:

- Kartoffeln (ungeschält oder geschält) in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Tipp: Kartoffeln durch eine Pommes-Frites-Pressen drücken und danach die längs geschnittenen Kartoffeln zu Würfeln schneiden.
- 3-4 EL Öl und die gehackte Zwiebel in eine hohe Pfanne geben. Die Zwiebeln auf grosser Hitze 5-7 Minuten braun braten.
- Danach das Paprikapulver dazugeben, ein paar Sekunden unter die Zwiebeln rühren und dann sofort das Wasser dazugeben.
- Salz, Cayennepfeffer, Tomatenmark und Kartoffeln dazugeben und alles zugedeckt 20-30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nachdem die Kartoffeln weich sind, evtl. nochmals mit etwas Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
- Knacker längs halbieren und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Knacker-Scheiben ca. 2 Minuten knusprig anbraten.
- Die gebratenen Knacker-Scheiben in das Gulasch geben und umrühren. Das Gulasch danach gleich servieren.

*Dazu passen frische Tomaten oder ein würziger Salat aus gekochten, grünen Bohnen, mit gehackten Zwiebeln, an einer leichten Salatsauce.*