

# Wurstgulasch – ungarische Art

Zutaten für 4 Portion(en)

- 100 g Speck, durchwachsen
- 2 große Zwiebeln
- 500 g Fleischwurststring
- 2 Stk. Paprikaschote, rot und gelb
- 1 Prise(n) Zucker
- 2 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Paprikapulver, rosenscharf
- 500 g Tomaten
- 125 ml Brühwürfel
- 1 Prise(n) Salz
- 1 TL Thymian
- 125 ml saure Sahne

## Zubereitung von Wurstgulasch – ungarische Art

Speck würfeln, im Topf glasig braten, gewürfelte Zwiebeln dazu geben und goldgelb anbraten. Das Fleisch grob in Würfel schneiden, Paprika klein schneiden, in den Topf geben.

Zucker, Paprikagewürze und gehäutete Tomaten zugeben, umrühren und aufkochen lassen. Brühe angießen, würzen und zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren lassen. Zum Schluss die saure Sahne hineingeben.

**einfache Zubereitung**

**Zubereitungszeit 35 Minute(n)**