

# Würstchen-Gulasch mit Pommes frites

## Für 4 Personen:

600 g Pommes Frites	0.5 rote Paprikaschote	0.5 gelbe Paprikaschote
0.5 grüne Paprikaschote	425 ml Tomaten in Tomatensaft	400 g Wiener Würstchen
250 g frische Champignons	3 EL ja! Rapsöl	100 ml Gemüsebrühe
4 EL Schaschliksoße	0.5 Bund Majoran	Salz, Pfeffer
Paprikapulver		

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Pommes Frites im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten nach Packungsanweisung zubereiten.

Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Tomaten abgießen, Saft auffangen. Tomaten in Stücke schneiden.

Würstchen in Scheiben schneiden. Pilze putzen und halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Paprikastücke, Wurstscheiben und Pilze darin goldbraun anbraten.

Tomaten und Soße dazugeben. Mit Gemüsebrühe und Schaschliksoße ablöschen. Gulasch 5 - 10 Minuten köcheln lassen.

Majoran waschen, trocken tupfen. Von 8 Stielen die Blätter abzupfen und fein hacken. Majoran unter das Gulasch rühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Pommes Frites mit Salz würzen. Mit dem Gulasch anrichten und mit übrigem Majoran garnieren.

NN am 24. Januar 2024