Wurstgulasch (4 Personen)

8 Wiener Würstchen (ca. 600 g)	In etwa 1 cm große Stücke schneiden
2 große Zwiebel **2 Knoblauchzehen**	Schälen und fein würfeln
1 rote + gelbe Paprika	Waschen, halbieren, entkernen und würfeln
400 g Kartoffeln	Schälen, waschen und würfeln (1x1 cm)
1-2 EL Butterschmalz	In einem Topf erhitzen und Würstchenstücke darin rundherum anbraten. Herausnehmen.
1 EL edelsüßen Paprikapulver	Zwiebeln im Topf andünsten. Paprika, Paprikapulver und Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten.
2 EL Tomatenmark	Dazugeben und anbraten, bis es am Topfboden ansetzt.
Ca. 1 l Rinderbrühe	Mit etwas Brühe ablöschen und unter Rühren einköcheln lassen. 2-3 mal wiederholen, bis eine schöne dunkle Farbe entstanden ist. Mit der restlichen Brühe auffüllen.
1 Messerspitze gemahlenen Kümmel **1 EL Majoran**	Kartoffeln, Kümmel und Majoran dazugeben und etwa 30 Minuten köcheln lassen. Dann die Wurst wieder zugeben.
Salz **Pfeffer** **1 Prise Zucker**	Abschmecken 5 Minuten köcheln lassen
1 EL Schmand **Petersilien**	Garnieren und servieren.