Kartoffelgulasch

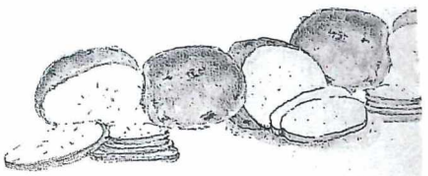
Zutaten:

1 kg Kartoffeln
3 Paar Wiener
1 Fleischwurst
4 Zwiebeln
250 g durchwachsenen Speck
1 grüne Paprika
1 rote Paprika
250 ml Brühe
Salz
Pfeffer
Paprika scharf
Worcestersoße
Tomatenketchup

So geht's: Kleingeschnittene, geschälte Kartoffeln knapp bedeckt in Fleischbrühe gar kochen. Alle anderen Zutaten klein schneiden und zu den Kartoffeln geben.

Zanbraten

Mit Salz, Pfeffer, Paprikagewürz und Worcestersoße abschmecken. Zum Schluss eine 3/4 Flasche Tomatenketchup unterrühren.



Unser Rezept ist schnell zubereitet und Kinder und Männer lieben es. Ist prima in großen Mengen zu kochen und einzufrieren.