



## Wurstgulasch

### Zutaten:

Bratwürste  
Pilze der Saison  
Knoblauch  
Zwiebel  
Suppengrün  
Rote Paprika  
Sauerkraut  
Senf  
Tomatenmark  
Paprikapulver  
Portwein  
Butter  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Suppengrün (Karotte, Sellerie, Lauch, Wurzelgemüse), Knoblauch und Zwiebel klein schneiden. In einer hohen Pfanne etwas Öl erhitze. Das Gemüse darin anschwitzen. Pilze dazu geben. Parika klein schneiden und auch in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Kräuter würzen. Das Parikapulver dazu geben und vermischen. Mit dem Rotwein ablöschen und Tomatenmark dazu geben. Ggf. noch mit etwas Wasser auf die gewünschte dicke bringen. Nach etwa 2 Minuten die klein geschnittenen Bratwürste und Sauerkraut hinzufügen. Erhitzen bis die Würste heiss sind.

Dazu passen Nudeln oder Reis oder einfach Brot.

Anrichten, Servieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen. =)