

## Mein Würstchengulasch Familienrezept

### Zutaten für 4 Portionen:

- 4 [Wiener Würstchen](#)
- 3 Möhren
- 3 Tomaten
- 1 Zwiebel (klein)
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Butter
- 350 ml [Gemüsebrühe](#)
- 1 EL Weizenmehl
- 2 Gewürzgurken (wahlweise)
- Salz
- Paprikapulver (edelsüß)



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 30 Minuten

### Zubereitung:

1. Schäle die Möhren und schneide sie in dünne Scheiben. Wasche die Tomate und würfel sie klein. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Möchtest du weiteres Gemüse wie Paprika verwenden, dann solltest du es jetzt auch klein schneiden.
2. Gib die Butter in eine tiefe Pfanne und schwitze die Zwiebelwürfel darin an. Füge dann die Möhrenscheiben und Tomatenstücke hinzu und dünste sie unter Rühren an. Gib das Tomatenmark hinzu.
3. Füge das Mehl hinzu, verrühre es und gieße die Gemüsebrühe an.
4. Schneide die Würstchen in Scheiben und die Gurke in kleine Würfel und rühre beides unter die Sauce.
5. Schmecke deinen Gulasch dann noch nach Belieben ab.

### Wichtiger Hinweis:

Geräucherte Wiener Würstchen und Bockwurst sollten nie angebraten werden. Dabei bilden sich ungesunde Stoffe. Erwärme sie daher nur in der Soße. Kochen ist kein Problem.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

