

# REZEPT - SERVICE

## Wurstgulasch

rassig

### Zutaten für 4 Personen

600 g Wurst, z.B. Cervelas, Schützenwurst,  
Berner Zungenwurst oder Lyoner

### Gulasch:

2 rote Peperoni  
600 g Kartoffeln, geschält  
100 g Speckwürfel  
6 Zwiebeln, in Streifen geschnitten  
2 EL Paprikapulver edelsüss  
2 EL Tomatenpüree  
2 EL Aceto balsamico  
9 dl Rindsbouillon  
400 g Dosenpelati  
1/2 TL Kümmel  
2 TL getrockneten Majoran  
3 Knoblauchzehen, gepresst  
1 Lorbeerblatt  
1 Peperoncino, in feine Ringe geschnitten, entkernt  
Salz, Pfeffer  
200 g Crème fraîche



### Zubereitung

1. Die Wurst je nach Sorte schälen und in dicke Scheiben schneiden. Die Peperoni entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Kartoffeln in grobe Würfel schneiden.
2. Einen Topf heiss werden lassen. Die Speckwürfel darin kräftig anbraten. Alle Zutaten bis auf Wurst und Peperoni zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen. Wurst und Peperoni zugeben und 5 Min. mitköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In Suppentellern servieren und Crème fraîche dazureichen.

### Dazu:

Baguette oder Bürli