

Würostchengulasch wie aus der DDR-Schulspeisung



Dieses leckere Essen ist schnell gekocht und war ein absolutes Lieblingsessen vieler Kinder in Kindergärten und Schulen, besonders weil es zu einer cremigen Tomatensoße Wiener Würstchen und Nudeln gab. Würostchengulasch ist kinderleicht nachzukochen!

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 Zwiebel	fein würfeln.
4 Wiener Würstchen	in Scheiben schneiden.
1 EL Margarine oder Bratfett 1 EL Mehl	eine große Pfanne erhitzen, das Bratfett dazugeben und Zwiebelwürfel und Würstchenscheiben kurz anbraten und mit Mehl bestäuben, alles gut verrühren.
1 Dose stückige Tomaten (400 g) 250 ml Rinderfond 1 Lorbeerblatt 3 EL Tomatenmark	dazu geben, alles einmal kurz aufkochen und 10 min köcheln lassen. Das Lorbeerblatt nach dem Kochen entfernen.
½ TL Paprika ½ TL Majoran 1 Prise Zucker Salz, Pfeffer	zum Würzen und abschmecken.
50 g Creme Fraiche	dazu geben, umrühren und kurz aufkochen lassen.
500 g Makkaroni-Nudeln	parallel die Makkaroni nach Herstellerangabe in kochendem Salzwasser zubereiten und zusammen mit dem Würostchengulasch in einem tiefen Teller servieren.



Tipp

wenn Rostbratwurst verwendet wird, bekommt man einen
leckeren Röstergulasch. Alles andere im Rezept bleibt gleich.
