

# Würstelgulasch

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Paar Frankfurter  
6 Kartoffel  
2 Zwiebel  
6 EL ÖL  
500 ml Suppe  
6 EL Paprikapulver  
4 EL Tomatenmark  
4 EL Essig  
2 TL Majoran  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Für das Würstelgulasch, die Zwiebel schälen und fein hacken. Im Anschluss die Kartoffeln schälen und klein würfeln und die Hörtnagl Frankfurter in Scheiben schneiden.

In einem Topf das Öl erhitzen und die Kartoffeln und Zwiebel kurz anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und kurz mitbraten. Majoran und Paprikapulver unterrühren und mit dem Essig und der Suppe ablöschen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Nun die geschnittenen Frankfurter hinzugeben und nochmals etwa 10 Minuten ziehen lassen. Im letzten Schritt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gutes Gelingen.