



Rindswurst ungarische Art

dazu Kartoffeln mit Petersilie



20-30min



3-4 Personen

Ein Hauch ungarischer Nostalgie umweht unseren Teller, denn wir servieren eine Neuinterpretation des Paprikasch, indem wir in der Pfanne rustikale Rindswursthäppchen mit aromatischem Lauch und Pilzen anbraten. Eine cremige Sauce, leicht säuerlich abgeschmeckt, frische Petersilie und Kartoffeln dazu – so schmeckt gute Hausmannkost auf neuen Pfaden.

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 500g Champignons
- 2 Stangen Lauch
- 1 Zwiebel
- 20g Petersilie
- 4 Rindswürste
- 1 Päckchen Fleisch-Gewürzmischung
- 2 Dosen Tomatenmark
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- großer Topf
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 696kcal, Fett 39.3g, Kohlenhydrate 52.5g, Eiweiß 32.0g



1. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in einem mittelgroßen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und in ca. 15Min. gar kochen. Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



4. Wurst und Gemüse braten

Die **Wurststücke**, die **Zwiebeln** und die **Gewürzmischung** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 1-2Min. anbraten. Die **Pilze** und den **Lauch** mit je 1/2TL Salz und Pfeffer dazugeben und 2-3Min. mitbraten, dabei gelegentlich umrühren.



2. Gemüse schneiden

Die **Pilze** halbieren. Den **Lauch** jeweils längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden.



5. Sauce köcheln

Das **Tomatenmark** einrühren und ca. 1Min. mitbraten. Das **Gemüse** mit 250-300ml Wasser ablöschen und zum Kochen bringen, dann bei mittlerer Hitze ca. 5Min. köcheln lassen. Mit 2EL Balsamicoessig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Würste vorbereiten

Die **Rindswürste** von der Haut befreien und in mundgerechte Stücke zerteilen.



6. Sauce verfeinern

Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Crème fraîche** einrühren. Die **Wurst** und das **Gemüse** ggf. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit den **Kartoffeln** auf Teller verteilen. Mit der **Petersilie** garnieren und servieren.