

Silvester-Essen: einfaches und schnelles Rezept für Würstchengulasch

Sekt, Raketen und ein schnelles Würstchengulasch von SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer – mit diesem unkomplizierten Essen wird die Silvester-Party ein voller Erfolg und 2024 kann kommen. Zudem geht das Gericht im Vergleich zur klassischen Gulaschsuppe sehr schnell und ist auch bei Kindern sehr beliebt.

Portionen: 4
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Zutatenliste:

- 1 Zwiebel (geschält, in Würfel geschnitten)
- 1 Knoblauchzehe (geschält, in Würfel geschnitten)
- 1 TL Butterschmalz
- 400 g Wiener Würstchen (in zirka 1 Zentimeter große Stücke geschnitten)
- 50 g Speck (klein gewürfelt)
- 1 Paprika (rot, entkernt, in 1 Zentimeter große Würfel geschnitten)
- 4 cl Sherry
- 400 g Tomaten aus der Dose (stückig)
- 150 ml Fleischbrühe
- 150 g Crème fraîche
- 1 - 2 TL Paprikapulver (gerne geräucherter Paprika)
- 1 - 2 TL Currypulver
- Abrieb von ½ Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- eventuell etwas Zucker

So bereiten Sie das Würstchengulasch zu

Tipp: Bereiten Sie das Würstchengulasch schon ein bis zwei Tage vorher zu, dann zieht es gut durch und schmeckt immer besser!

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebelwürfel und die Knoblauchwürfel leicht glasig anschwitzen. Danach die geschnittenen Würstchen und die Speckwürfel zugeben – dann weiter anschwitzen.

Tipp: Nehmen Sie Würstchen, die leicht geräuchert sind! Die geben dem Gulasch mehr Geschmack!

Die gewürfelte Paprika ebenfalls mit unterrühren und nochmals zwei Minuten leicht anschwitzen.

Mit dem Sherry ablöschen. Die Tomaten, die Brühe sowie die Crème fraîche zugeben und alles ganz leicht für zirka acht bis zehn Minuten auf die gewünschte Konsistenz einköcheln lassen.

Tipp: Den Sherry können Sie auch ohne Probleme weglassen!

Abschließend mit dem Paprikapulver, dem Currypulver, der Zitronenschale sowie dem Salz und dem Pfeffer abschmecken.

Tipp: Geräuchertes Paprikapulver gibt dem Gericht ein Rauchflair!

Zusammen mit einem Stück Baguette gibt das Würstchengulasch einen leckeren Mitternachtssnack an Silvester – guten Rutsch!