Fisolengulasch

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch, Erdäpfel und Karotten schälen. Fisolen waschen, die Spitzen und Enden entfernen.

Zwiebel klein schneiden und mit dem Öl goldbraun anbraten. Knoblauch hineinpressen, Paprikapulver hinzufügen einmal durchrühren und sofort mit 1 Liter Wasser aufgießen. Die restlichen Gewürze unterrühren. Kartoffeln in ca. 2 cm große Würfel schneiden, dazugeben und zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.

Die Wurst in Scheiben schneiden und mit den Fisolen in den Topf geben. Für 10 Minuten ohne Deckel auf kleiner Flamme köcheln lassen und ab und zu durchrühren. Vor dem Servieren Sauerrahm einrühren und bei Bedarf nochmals würzen.

Warik | iStock

Zutaten für 4 Personen

- 1 Becher Sauerrahm
- 2 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 8 Erdäpfel
- 600 g Fisolen
- 240g Wurst
- 2 Karotten
- Salz
- Pfeffer
- 1 L Wasser
- 2 EL Paprikapulver
- 1 Prise Majoran
- 2 TL Öl