

Bayrisches Wurstragout bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 grüne Paprika, 2 rote Paprika, 2 große Zwiebeln, 1 Dose Mais, 4 große Kartoffeln, 1 Ring Fleischwurst, 2 Teelöffel Paprikapulver, 1 Teelöffel Basilikum (getrocknet), 1 Teelöffel Oregano (getrocknet), 1 Teelöffel Thymian (getrocknet), Salz, Pfeffer, 2 kleine Dosen Tomatenmark, 0,5 l Wasser, 1 Brühwürfel, Sambal Olek.

Die Vorbereitungen:

Die Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln und Fleischwurst in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Paprikawürfel und Zwiebeln in einem großen Topf andünsten. Dann die Kartoffeln dazugeben und mitdünsten. Dann den Mais, das Paprikapulver, Basilikum, Oregano und Thymian dazugeben und unterrühren. Mit dem Wasser und dem Brühwürfel aufgießen. Das Tomatenmark dazu und gut umrühren. Dann das ragout ca. 15 - 20 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Sambal olek nach Geschmack schärfen. Dazu schmeckt frisches warmes Fladenbrot oder Baguette.