

## Wienerli-Gulasch von Linda Egger

Mengen für 10 Personen

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Schüssel und Teller vorwärmen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Wienerlischeiben ca. 2 Min. braten, warm stellen. Öl auftupfen.

Evtl. wenig Öl begeben. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Peperoni, Tomatenpüree und Paprika bei mittlerer Hitze andämpfen. Tomaten und Bouillon begeben, mischen.

Etwas wegnehmen für Vegis!

Wienerli begeben, alles aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 25 Min. köcheln.

Dazu passt Kartoffelstock.

Quelle: nach: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZB070215\\_0014B-40-de](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZB070215_0014B-40-de)

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Knoblauchpresse

4 cl Olivenöl	
10 Stück Wienerli	in ca. 1.5 cm dicken Scheiben
100 g Zwiebel	
2.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst
175 g Rüebli	
1.0 Stück Peperoni	
50 g Tomatenpuree	
15 g Paprika	
1.0 kg gehackte Tomaten	
2.5 dl Bouillon (flüssig)	Gemüsebouillon