

## Wienerli-Gulasch mit Kartoffelstock von Esther F

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, Tomatenpüree und Paprika bei mittlerer Hitze andämpfen. Tomaten, Bouillon und Wienerli begeben, mischen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 25 Min. köcheln.

Dazu passt Kartoffelstock.

Quelle: [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: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Knoblauchpresse

4 cl Olivenöl	
7.5 Paare Wienerli	ganze Wienerli verwende (nicht in Stücke schneiden)
100 g Zwiebel	geviertelt
2.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst
15 g Paprika	
1.35 kg gehackte Tomaten	
2.5 dl Bouillon (flüssig)	Gemüsbouillon