

Wienerli Gulasch

von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

0.25 g Butter	
7.0 Paare Wienerli	von Dorothea
100 g Zwiebel	
10 g Knoblauchzehen	1 Stück = 3 g
10 g Tomatenmark	
1.0 g Paprika	
1.0 kg Tomatensauce Napoli	
2.5 dl Bouillon (flüssig)	
5.0 g Pfeffer	und Salz

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Wienerlischeiben ca. 2 Min. braten, warm stellen. Bratfett auftupfen.

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