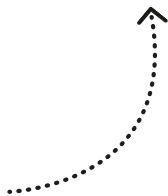


# Bratwurst – Gulasch



## Zutaten

- 10 mittelgroße Kartoffeln
- 10 Bratwürste
- 250 g Champignons
- 5 Karotten
- 2 rote Paprika
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 800 ml Curryketchup
- 1 Glas Tomatensauce
- Currypulver
- Kräuter der Provence
- Knoblauchsatz
- 1/2 Pkg Frischkäse 250g Weizenmehl 405er



## Zubereitung:

*Make it lecker*

1. Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.  
Bratwürste klein schneiden.
2. Beides in Öl im großen 3,8 l Brilliance Topf anbraten und würzen.
3. Die Champignons mit dem SchneidFang klein schneiden.
4. Paprika und Karotten in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Champignons zu dem Angebratenem geben und zum Schluss die Brühe, Tomaten und Currytetchup zugeben.
5. Kurz aufkochen und als letztes den Frischkäse zugeben..