



Sauerkraut-Fleischwurst-Gulasch mit Schupfnudeln

1 Packung WIESENHOF Geflügel-Fleischwurst
2 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
2 EL Öl
1 EL Mehl
250 ml Brühe
250 g Sauerkraut
Salz
schwarzer Pfeffer
1 EL Paprikapulver edelsüß
1/2 TL Paprikapulver rosenscharf
1/2 TL Kümmelsamen
1 TL Zucker
300 g Schupfnudeln (Frischetheke)
einige Zweige Majoran
50 ml saure Sahne

Schritt 1

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Fleischwurst in Würfel schneiden.

Schritt 2

Wurststückchen in dem heißen Öl anbraten. Dann Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und anschmoren. Mit Mehl bestäuben und durchrühren.

Schritt 3

Brühe angießen und das Sauerkraut dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel und Zucker würzen und etwas einköcheln lassen.

Schritt 4

Schupfnudeln nach Packungsanweisung garen.

Schritt 5

Majoran abbrausen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Vor dem Servieren saure Sahne unter das Gulasch rühren. Mit Majoran bestreuen und mit den Schupfnudeln servieren.