

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.