

Bratwurstgulasch

5	Bratwürste
1	Gemüsezwiebel
3	Paprikaschoten, bunt gemischt
400 g	Champignons
2	Gemüsetomaten
1 cm	Ingwer
2 Zehen	Knoblauch
6 Scheiben	Schinkenspeck
2 EL, gestr.	Tomatenmark
100 ml	Portwein oder Weißwein
2 EL	Paprika, geräuchert
	Salz, Pfeffer
	Thymian
400 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Mehl



Bratwürste in Scheiben schneiden und in Öl anbraten,
Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Schinkenspeck würfeln zur Bratwurst geben, weiter braten,
Paprika, Champignons und Tomaten klein schneiden,
alles zu den Bratwurstscheiben geben, weiter braten.
Tomatenmark hinzufügen, weiter braten,
Mit Portwein ablöschen,
Paprikapulver, Thymian, Salz und Pfeffer hinzugeben, Gemüsebrühe angießen,
Etwas einkochen lassen,
Je nach Konsistenz das angerührte Mehl einrühren, abschmecken.

Beilage: Nudeln, Reis oder Kartoffelstampf