Bohnengulasch

Dieses Bohnengulasch ist ebenso preiswert wie lecker. Und das Rezept dazu ist auch für Anfänger kein Problem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Bohnen (weiße)
250 g	Bohnen (Kidney)
4 Stk.	Frankfurter
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Paprika (gelbe)
1 Prise	Paprikapulver
2 Becher	Sauerrahm
1 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Ketchup
1 Prise	Majoran
1 Prise	Kümmel
0.5 l	Suppe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Bohnengulasch Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln schälen und fein hacken. Paprika waschen, putzen, Kerne und Stielansatz entfernen und in kleine Würfel schneiden.

2. Frankfurter in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit den Zwiebeln und Paprika in dem heißen Öl anbraten. Mit Suppe auffüllen und mit etwas Ketchup, Salz, Pfeffer und

Paprikapulver würzen. Nach Belieben Majoran und Kümmel dazugeben.

3. Weiße Bohnen und Kidney Bohnen in den Topf geben und zuletzt den Sauerrahm (bis auf einige Teelöffel) unterrühren. Alles etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Gulasch in tiefe Teller füllen und jeden Teller mit einem Klecks Sauerrahm garniert servieren.

Tipp

Zu dem deftigen Bohnengulasch schmeckt ein klassischer Rotwein und knuspriges Weißbrot.