Frankfurter Würstel im Saft

Das Frankfurter Würstel im Saft ist ein geniales und vorzügliches Rezept aus der österreichischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

2 Stk.	Zwiebel
3 EL	Öl
3 EL	Tomatenmark
500 ml	Brühe
2 EL	Essig
3 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise	gemahlene Mandeln
1 Prise	Majoran (getrocknet)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 Paare	Frankfurter (Wiener Würstchen)

Zubereitung

1. Für die **Frankfurter-Würstel im Saft** zuerst den Gulaschsaft zubereiten. Dazu die Zwiebeln schäen und klein zerhacken, mit etwas Öl in einem Topf glasig dünsten. Tomatenmark hinzugeben, kurz anrösten, Essig zugeben und mit der Brühe aufgießen. Das Paprikapulver einrühren und mit gemahlenen Kümmel und Majoran würzen.

2. Zirka 20 Minuten zugedeckt bei geringer Hitze köcheln lassen. Je nach gewünschter Konsistenz einkochen. Abschließend noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Einen großen Kochtopf mit Wasser aufkochen, Hitze reduzieren und die Frankfurter Würstel 10 Minuten ziehen lassen.

4. Die Würstel zusammen mit dem Saft auf Teller anrichten und genießen.

Tipp

Zum Frankfurter Würstel im Saft eine frische Semmel reichen und ein Glas Bier reichen.