Letscho mit Frankfurter

Fruchtig und frisch das Letscho mit Frankfurtern. Dieses Rezept macht Spaß und Lust auf mehr! Auch für die Kinder einfach super.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

2 EL	Öl (zum Braten)
3 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Paprika (rote)
1 Stk.	Paprika (grünen)
1 Stk.	Paprika (gelben)
6 Stk.	Frankfurter
450 g	Tomaten (aus der Dose)
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Ketchup
1 Stk.	Brühwürfel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Paprikapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Letscho mit Frankfurter** zuerst das Gemüse vorbereiten. Dazu die Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Diese dann in einer beschichteten Pfanne in heißem Öl glasig dünsten. Die Paprika halbieren, entkernen, den Knoblauch abziehen und beides ebenfalls in feine Scheiben schneiden.

2. In einem großen Topf die Paprika mit Wasser bedecken und auf höchster Stufe zum Kochen

bringen. Dann Zwiebeln hinzugeben, auf mittlere Stufe zurückschalten, leicht köcheln lassen und immer wieder umrühren.

3. Die Würstchen nun klein schneiden und in die Pfanne geben, in der zuvor die Zwiebeln angeschwitzt worden sind. Hier ein wenig anbraten. Danach in den Topf zu der Paprika geben und alles zusammen circa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Paprika schön weich ist.

4. Nach dieser Zeit die stückigen Tomaten, Ketchup und Tomatenmark einrühren und mit dem Brühwürfel, Knoblauch und dem Paprikapulver abschmecken. Alles gut miteinander vermengen und noch mal 10 – 15 Minuten kochen lassen. Salz und Pfeffer dazugeben, abschmecken und eventuell nachwürzen. Den Eintopf dann heiß servieren.

Tipp

Das Letscho mit Frankfurter schmeckt am besten, wenn es lange genug geköchelt hat. Daher kann man es auch gerne schon am Vortag vorbereiten und dann am nächsten Tag genießen. Dann hat man ein schnelles und köstliches Essen. Frisches Baguette oder Bauernbrot passt hervorragend dazu.