



## Zutaten

½ Fleischwurst  
3 Bratwürstchen  
2 Cabanossi  
2 Schinkenriller  
3 rote Paprika  
400 Gramm frische Champignons  
3 rote Zwiebeln  
300 Gramm Bacon  
3 Esslöffel Tomatenmark  
1 Becher Creme Fraiche  
350 ml Wasser

## Gewürze

1,5 Teelöffel grobes Meersalz  
1 Esslöffel scharfes Paprikapulver  
1 Esslöffel mildes Paprikapulver  
1,5 Teelöffel Rosmarin  
1,5 Teelöffel Majoran  
1,5 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel  
1,5 Teelöffel Kurkuma  
1,5 Teelöffel Senfpulver  
4 Lorbeerblätter  
Frisch gemahlene Pfeffersymphonie (oder schwarzer Pfeffer)  
3 Knoblauchzehen

### Alternativ:

Gulaschgewürz



Howdy lasst uns mit der Zubereitung beginnen.

Heute machen wir uns ein deftiges Würstchengulasch. Genau das richtig für jeden Anlass. Bereiten wir unser Würstchengulasch zu.

Am Anfang geht es ans Messer. Bedeutet alles klein schnippeln. Angefangen mit der Paprika über die Pilze bis hin zu den Zwiebeln. Habt ihr das erledigt,

kommen die Würstchen an die Reihe (Naschen ist natürlich erlaubt 😊). Wenn ihr die auch zerlegt habt, sind die Vorbereitungen im Großen und Ganzen abgeschlossen.

Kommen wir nun zum schönsten Teil. Ihr macht die Kohlen an und ein Bierchen auf, 🍺 dann warten wir gemütlich ab, bis die Kohle heiß ist. Inzwischen legt ihr euch die Kohle gleichmäßig verteilt in die Kugel oder Boden, wo ihr es zubereitet, und stellt den Dutch Oven darauf. Inzwischen warteten wir bis der Oven richtig heiß ist, das dauert einen Moment.

Wenn der Dutch Oven richtig heiß ist, geht es los (REIHENFOLGE BEACHTEN) als Erstes braten wir nach und nach unsere Würste an. Start ist die Fleischwurst danach die Bratwurst nun die Cabanossi und zum Abschluss die Schinkenriller.

Danach bratet ihr euch den Bacon an, wenn der Farbe bekommen hat, kommt auch der wieder raus.

Jetzt solltet ihr in eurem Dutch Oven einen richtig leckeren Sud von den ganz Würstchen haben, dieser gibt einen klasse Geschmack ab.

Als nächsten Schritt kommen die Zwiebeln in den Oven. (AUCH HIER REIHENFOLGE BEACHTEN). Danach die Paprika. Auch die saugen den Sud hervorragend auf. Erst zum Schluss die Champignons in den Dutch oven geben und so lange braten, bis kein Wasser mehr da ist und die Pilze eine schöne Farbe angenommen haben.

Die Pilze bleiben im Dutch oven gebt nun ca.3 Esslöffel Tomatenmark dazu und bratet dieses mit den Pilzen ein wenig an. Dann kommen die Paprika und Zwiebeln wieder dazu. Wichtig alles, was an Flüssigkeiten ausgetreten ist, alles wieder mit in den Topf zurückgeben. Alles Geschmack. Jetzt kommt das Wasser mit dazu. Die Menge entscheidet ihr bitte selber, wie flüssig ihr es mögt. Ich mag es nicht so flüssig, daher habe ich weniger Wasser verwendet.

Wenn alles verrührt ist, kommen alle Gewürze und der Knoblauch dazu. Alles gut durchrühren und einmal aufkochen lassen. Jetzt kommen die Würstchen und der Bacon wieder dazu und gut durchrühren.

Nun gebt ihr noch einen Becher Crème fraîche hinzu. Alles noch einmal gut durchrühren und aufkochen lassen.

Jetzt bleibt nur noch eines, ab in die Figur, damit. 🍷😊