

KLASSIKER PFIFFIG ABGEWANDELT

Wurstgulasch Süß-Sauer

Thüringen
schmeckt



Für 2 Personen



Zutaten

- 2 Putencurrywürste von **Gönnataler Putenspezialitäten**
- 1 Möhre
- 1 Paprikaschote
- 50 g Zwiebelwürfel
- 30 ml kaltgepresstes Thüringer Leinöl
Pur-Lin von der **Erfurter Ölmühle**
- 1 Glas **Nabio** Reisglück Süß-Sauer-Sauce
- 125 g Reis
- Salz, Chili, Ingwer, Sojasauce

Zubereitung

Schneide die Putencurrywürste, Möhre und Paprika in Würfel und dünste sie zusammen mit den Zwiebelwürfeln auf niedriger Stufe in Leinöl. Anschließend löschst Du alles mit Süß-Sauer-Sauce ab und lässt es unter gelegentlichem Umrühren etwas köcheln. Setze währenddessen den Reis an und würze das Gulasch mit Salz, Chili, Ingwer und Sojasauce nach Belieben.

Serviere das Gericht in einer hübschen Schale, damit es richtig gut zur Geltung kommt.



Thüringen schmeckt ist eine Kampagne des



**Thüringer
Ernährungsnetzwerk**

Mit Unterstützung der Ernst-Benary-Schule Erfurt
Rezept von Thomas Grohe und Christian Frank

Mehr Rezeptideen auf
www.thueringenschmeckt.de



#thueringenschmeckt