

Paprikasrcumplie

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
300 g Mettwurstchen
300 g Knackwurstchen
1 Zwiebeln
1 Zehen Knoblauch
800 ml Brühe
1 ½ EL Paprikapulver
1 TL Kümmel
1 Becher Schmand

Rezept:

Kartoffeln schälen und klein würfeln.

Zwiebeln schneiden und mit Öl in einem großen Topf anbraten.

Mettwurstchen in kleine Stücke schneiden, dazugeben und abraten. Anschließend Paprikapulver, Kümmel und Knoblauch hinzufügen. Die Brühe und gewürfelte Kartoffeln dazugeben und (mindestens 20 Minuten) kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Zum Schluss die klein geschnittenen Knackwurstchen hinzufügen und alles abschmecken.

Den Schmand auf den Tisch dazu stellen.