

# WURST-GULASCH "CARAMBA"

**Für 6 Portionen**

## **Zutaten**

250 g grüne Bohnen

300 g Karotten

2 Gemüsezwiebeln

1 EL Butter oder Margarine

1/2 l Brühe

250 ml Curry-Ketchup oder Tomaten-Ketchup

1 kleine rote Paprikaschote

1 kleine gelbe Paprikaschote

4 Bockwürste

400 g Dose Kidney-Bohnen

Salz, Pfeffer

Paprikapulver

Cayennepfeffer

100ml Tomatensaft

Bohnen putzen, waschen und in Stücke schneiden, Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und grob würfeln. Butter oder Margarine erhitzen und vorbereitetes Gemüse darin ca. 5 Minuten dünsten. Brühe und Ketchup zugeben und ca. 15 Minuten zugedeckt garen. Paprikaschoten halbieren, putzen waschen und in Streifen, Bockwürste in Scheiben schneiden. Beides zusammen mit den roten Bohnen und deren Flüssigkeit zugeben. Pikant mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Cayennepfeffer abschmecken.