



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Kartoffel mit Wurst

Sucuklu Patates



5-6 mittel grosse Kartoffel
1 kleine Wurstring
1 kleiner Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 grosse Tomaten
2 EL Spitzpaprika
6 EL Sonnenblumenöl
1 KL Salz

- # Die grosse Zwiebel grob hacken und in einem Topf legen und Sonnenblumenöl und Salz hinzugeben.
- # Bei mittlerer Stufe die Zwiebel glasig dünsten. Klein gehackte Knoblauch und klein gehackte Paprika hinzugeben.
- # Die Paprika gelblich dünsten und dünn geschnittene Wurstscheiben hinzugeben und die Wurstscheiben braten.
- # Die geriebenen Tomaten hinzugeben, den Deckel schliessen und bei mittlerer Stufe 5 Minuten köcheln lassen.
- # Als letztes klein gewürfelte Kartoffel hinzugeben und umrühren. Je nach der Saftigkeit der Tomaten kann man auch ein wenig warmes Wasser einfüllen.
- # Die Kartoffel mit Wurst zuerst bei hoher Stufe 10 Minuten, danach 20 Minuten bei niedriger Stufe insgesamt 30 Minuten köcheln lassen.
- # Heiss zu Tisch bringen.

Tipp: In der Originalrezeptur wird anstatt den geriebenen Tomaten Tomatenmark verwendet.