



## Sauerkraut-Fleischwurst-Gulasch mit Schupfnudeln

1 Packung WIESENHOF Geflügel-Fleischwurst  
2 Zwiebeln  
1 Zehe Knoblauch  
2 EL Öl  
1 EL Mehl  
250 ml Brühe  
250 g Sauerkraut  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
1 EL Paprikapulver edelsüß  
1/2 TL Paprikapulver rosenscharf  
1/2 TL Kümmelsamen  
1 TL Zucker  
300 g Schupfnudeln (Frischetheke)  
einige Zweige Majoran  
50 ml saure Sahne

### Schritt 1

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Fleischwurst in Würfel schneiden.

### Schritt 2

Wurststückchen in dem heißen Öl anbraten. Dann Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und anschmoren. Mit Mehl bestäuben und durchrühren.

### Schritt 3

Brühe angießen und das Sauerkraut dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel und Zucker würzen und etwas einköcheln lassen.

### Schritt 4

Schupfnudeln nach Packungsanweisung garen.

### Schritt 5

Majoran abbrausen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Vor dem Servieren saure Sahne unter das Gulasch rühren. Mit Majoran bestreuen und mit den Schupfnudeln servieren.