



FIREwurst-Topf




FIREwurst



Die JubiläumsFEIERwurst der
 **FEUERWEHR PLEINFELD**
zum 150jährigen Gründungsfest
1872 - 2022

Weitere Infos und Rezepte
gibt es online unter

 @feuerwehrpleinfeld

 @feuerwehrpleinfeld

 www.feuerwehr-pleinfeld.de

Gewinn geht
zu **100%**
an unseren
Verein

Zutaten

4 - 6 Portionen

- 3 Pck FIREwurst (3 x 100 g)
- 250 g Speck- oder Baconwürfel
- 4 Stck Zwiebeln, in Halbringe geschnitten
- Koblauchzehe(n), gehackt oder geschnitten nach Bedarf
- 300 g Braune Champignons, geviertelt
- 2 EL Tomatenmark
- 3 Stck Bunte Paprika, in Streifen geschnitten
- 1 Stck Glas Tomatenpaprika oder geräucherte Paprika
- 1 Stck Kleines Glas Gewürzgurken
- 400 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Gewürzgurkenwasser
- 2 EL Paprikapulver
- 1 TL Salz
- Pfeffer, Chiliflocken nach Bedarf
- 200 g Schmand





FIREwürste und alle restlichen Zutaten vorbereiten.



FIREwürste grillen und anschließend in ca. ein Zentimeter breite Scheiben schneiden.



Speckwürfel im Topf anbraten, Knoblauch und Zwiebeln zugeben und andünsten.



Champignons unterheben und solange mitbraten bis sie eingefallen sind.



Paprikastreifen und Tomatenmark zugeben und kurz mit anrösten.



Tomatenpaprika, Gewürzgurken, Gewürzgurkenwasser und die Gemüsebrühe zugeben.



Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und anschließend mindestens zehn Minuten köcheln lassen.



Gegrillte **FIRE**wurst-Scheiben zugeben und heiß werden lassen.



Schmand unterheben und leicht erhitzen lassen. Bei Bedarf nachwürzen. Fertig ist der **FIRE**wurst-Topf. Dazu passen gut Nudeln, Reis oder Brot. Guten Appetit!