

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Februar 2020 ▪**
„Hüttenzauber“ mit Johann Lafer



Erich Zwarg

Würstel-Kartoffel-Gulasch

Zutaten für zwei Personen

Für das Würstel-Kartoffel-Gulasch:

7 festkochende Kartoffeln
 150 g Mettwurst
 150 g Wiener Würstchen
 150 g Bratwürste
 2 Karotten
 1 Sellerieknolle
 4 rote Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 3 Wacholderbeeren
 150 g saure Sahne
 500 ml Geflügelfond
 100 ml Rotwein
 40 ml dunkler Balsamicoessig
 1 Lorbeerblatt
 1 Bund Petersilie
 1 TL Rosmarin
 2 TL Majoran
 1 TL Bohnenkraut
 1 TL gemahlener Kümmel
 2 Msp. Kreuzkümmel
 2 EL Puderzucker
 1 EL Zucker
 2 EL süßes Paprikapulver
 1 TL scharfes Paprikapulver
 2 EL Tomatenmark
 1 Muskatnuss
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zum Garnieren:

½ Bund glatte Petersilie
 100 g Crème fraîche

Die Kartoffeln schälen und 6 Stück in einem Topf im Geflügelfond gar kochen.

Sellerie und Karotten schälen und klein schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln.

In einem Topf Puderzucker etwas anlassen. Sellerie, Karotten und Zwiebeln dazu geben und glasig andünsten. Tomatenmark dazugeben und mit Balsamico und Rotwein ablöschen und köcheln lassen. Lorbeerblatt dazu geben. Wacholderbeeren in ein Gewürzsäckchen geben und mit dazu legen.

Wiener, Bratwürste und Mettwurst in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl scharf anbraten. Abschließend mit in den Topf geben und weiter köcheln lassen. Letzte Kartoffel fein reiben und dazu geben. Knoblauch abziehen und fein reiben.

Petersilie, Rosmarin, Majoran und Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Kräuter nach Geschmack unter das Gulasch heben.

Gulasch mit Knoblauch, Kümmel, Kreuzkümmel, Zucker, Paprikapulver, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Und köcheln lassen. Saure Sahne am Ende unterheben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Würstelgulasch auf Tellern anrichten und mit Petersilie und Crème fraîche garniert servieren.