

Kartoffel-Wurst-Gulasch

Für 2 Personen

1 Wiener Würstchen	1 Debreziner	1 Burenwurst
100 g Kabanossi	100 g Braunschweiger	100 g Kasseler
400 g mehligk. Kartoffeln	1 Baguette	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	50 g Butter
200 ml Hühnerfond	10 ml Weißweinessig	1 EL saure Sahne
10 g mildes Paprikapulver	3 TL Tomatenmark	3 TL Paprikamark
10 g Kümmelpulver	0,5 Bund Majoran	0,5 Bund glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln schälen und bis auf eine kleinschneiden. Die Zwiebeln abziehen und kleinhacken. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln dazugeben und hellbraun anrösten. Das Paprikapulver mit dem Tomaten- und Paprikamark hinzugeben, mitrösten und mit dem Essig ablöschen. Die Kartoffeln dazugeben, mit dem Hühnerfond aufgießen und bei geringer Temperatur köcheln lassen. Alle Würste in Scheiben und das Selchfleisch in kleine Würfel schneiden, in den Topf geben und weiterköcheln lassen. Den Knoblauch abziehen, kleinschneiden, in Salz zerdrücken und zusammen mit dem Kümmel dazugeben. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und kleinschneiden. Eine Kartoffel reiben und zusammen mit dem Chili hinzugeben. Anschließend das Gulasch aufkochen lassen. Den Majoran abzupfen, kleinhacken, hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Baguette in Scheiben schneiden und in der Pfanne knusprig rösten. Die Petersilie abzupfen und kleinhacken. Das Gulasch auf Tellern anrichten, mit der sauren Sahne und der Petersilie garnieren und mit den Baguettescheiben servieren.

Hans-Peter Kranik am 29. November 2010