

# Kartoffel-Wurst-Gulasch mit Gurken-Salat

## Für zwei Personen

200 g ger. Krakauer Wurst	6 große, festk. Kartoffeln	1 Gurke
2 rote Paprika	250 ml Gemüsefond	1 Zwiebel
1 Zweig Dill	1 EL Weißweinessig	1 EL Sonnenblumenöl
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Kümmel	1 TL Rosenpaprika
Rapsöl, Chilipulver	Salz, Pfeffer	

Die Krakauer in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Einen Topf mit etwas Rapsöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Die gewürfelte Krakauer zugeben und unter leichtem Rühren anbraten. Anschließend die Kartoffeln zugeben und kurz anbraten lassen. Das Rosenpaprikagewürz sowie den Kümmel darüber streuen und weiterhin rühren. Die Kartoffelmischung mit dem Gemüsefond aufgießen und mit einer Prise Chilipulver würzen. Alles bei mittlere Hitze circa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Gurke schälen und in feine Scheiben hobeln. Den Weißweinessig mit dem Sonnenblumenöl, dem Senf und je einer Prise Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Den Dill waschen, trocken tupfen, hacken und unter das Dressing geben. Die Gurkenscheiben mit der Vinaigrette vermengen und ziehen lassen. Die beiden Paprika schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Paprikawürfel kurz vor Beendigung der Kochzeit zum Kartoffelgulasch in den Topf geben und darin ziehen lassen. Sobald die Kartoffeln gar sind, das Gulasch stark umrühren, sodass ein Teil der Kartoffeln zerfällt und die Sauce sämiger gebunden wird. Abschließend mit Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gisela Ruthenberg am 08. Juli 2013