

Wurst-Kartoffel-Gulasch

Für zwei Personen

Für das Gulasch:

7 festk. 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 gemahlenener Kümmel	2 Msp. Kreuzkümmel	2 EL Puderzucker
1 EL Zucker	2 EL süßes Paprikapulver	1 TL scharfes Paprikapulver
2 EL Tomatenmark	1 Muskatnuss	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Zum Garnieren:

$\frac{1}{2}$ 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 abrausen, 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.

Zum Garnieren:

Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

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

Erich Zwarg am 05. Februar 2020