

Sucuk mit Kartoffel-Stampf, Röstzwiebeln, Apfel-Soße

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

| | | |
|---------------------------|-------------|------------|
| 500 g mehligk. Kartoffeln | 50 g Butter | Muskatnuss |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Sauce:

| | | |
|----------------|----------------------|------------------|
| 1 Zwiebel | 1 Apfel | 1 Birne |
| 1 Zitrone | 1 Stück kalte Butter | Mehl |
| 1 Prise Zimt | 1 Prise Kurkuma | 1 Prise Kardamom |
| 1 Prise Zucker | Apfelsaft | Salz, Pfeffer |

Für die Wurst:

| | |
|---------------|------|
| 1 Sucuk-Wurst | Mehl |
|---------------|------|

Für die Röstzwiebeln:

| | | |
|------------------|---------------------|-----------|
| 1 Zwiebel | 250 g Butterschmalz | ½ EL Mehl |
| 1 Prise Meersalz | | |

Für den Kartoffelstampf:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen und gar kochen. Mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Butter und Muskat dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfel und Birne waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und auch in Streifen schneiden.

Apfel-, Birnen-, und Zwiebelstreifen kurz in Zucker und Zitronensaft einlegen, dann anbraten und mit Apfelsaft ablöschen. Salz, Pfeffer, Zimt, ein wenig Kurkuma und ein wenig Kardamom dazugeben. Apfel-, Birnen und Zwiebelstreifen herausnehmen und warm stellen. Die Sauce ggfs. mit weiterem Apfelsaft angießen, einköcheln lassen und mit kalter Butter und zur Not etwas Mehl andicken. Die Sauce süß, sauer und mit Zimt abschmecken.

Für die Wurst:

Sucuk in 0,7 mm dicke Scheiben schneiden, je nach Geschmack mehlieren und nicht zu schnell von beiden Seiten durchbraten.

Für die Röstzwiebeln:

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel abziehen, halbieren und in die gewünschte Form schneiden. Zwiebel mit Mehl und Salz mischen und in heißem Butterschmalz ausbacken. Sobald die Zwiebeln goldbraun sind, mit einer Schöpfkelle aus der Pfanne nehmen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Kartoffelstampf schwungvoll auf die Teller bringen. Die warmgestellten Apfel- und Zwiebelstreifen sowie die Röstzwiebeln elegant darüber verteilen. Birnen und Sucuk daneben anrichten. Die Sauce über die Wurst und neben den Stampf geben. Das Gericht servieren.

Konrad Birgelen am 12. Juli 2021