

Kartoffel-Gulasch mit Würstchen, Salat mit Croûtons

Für zwei Personen

Für das Gulasch:

200 g österreich. Rauchwurst	400 g große festk. Kartoffeln	250 g große mehligk. Kartoffeln
2 Stangen Staudensellerie	3 rote Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 EL Tafelessig	1 EL Tomatenmark	1 EL edelsüßes Paprikapulver
1 TL scharfes Paprikapulver	1 TL geräuch. Paprikapulver	1 EL Kümmelsaat
1 Prise getrockneter Majoran	Zucker, Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Würstchen:

2 Wiener Würstchen	Pflanzenöl
--------------------	------------

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopf Endiviensalat	1 roten Chicorée	$\frac{1}{2}$ Bund Staudensellerie
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	3 EL weißer Balsamico	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Croûtons:

2 Scheiben Weißbrot	Olivenöl	Salz
---------------------	----------	------

Für die Garnitur:

4 süßsaure Essiggurken	Staudensellerie-Blätter
------------------------	-------------------------

Für das Gulasch:

Die Rauchwurst gleichmäßig würfeln. Festkochende Kartoffeln schälen und gleichmäßig würfeln. Mehligkochende Kartoffeln schälen und grob reiben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Sellerie waschen und gleichmäßig würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Sellerie darin anschwitzen. Leicht zuckern und mit Essig ablöschen. Kartoffeln hinzugeben. Anschließend Gewürze hinzugeben, salzen, und pfeffern. Rauchwurst hinzugeben und alles vermengen. Mit ca. 200 ml Wasser auffüllen und solange köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind.

Für die Würstchen:

Würstchen einschneiden und auffächern. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Würstchen darin kurz anbraten.

Für den Salat:

Salat und Chicorée waschen, trockenschleudern und fein schneiden.

Sellerie waschen, trockentupfen und fein schneiden. Blätter abzupfen und für die Garnitur beiseitelegen. Schnittlauch waschen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Öl und Essig miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croûtons:

Brot würfeln und in Olivenöl in einer Pfanne rösten. Kurz vor dem Servieren salzen.

Für die Garnitur:

Essiggurken einschneiden, auffächern und als Garnitur verwenden, ebenso Blätter des Staudensellerie.

Sabine Pfau am 29. April 2024