

# Würstchen-Kartoffel-Gulasch

## Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, festk.	2 Möhren, mittelgroß	4 Schalotten
1 Knoblauchzehe	20 g Butterschmalz	1 EL Tomatenmark
2 EL Paprikapulver, edelsüß	1 TL Chilipulver	500 ml Gemüsebrühe
2 Zweige Thymian	150 g Cabanossi	2 Wiener Würstchen
Salz	Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Bio-Zitrone	150 g Sauerrahm	

Die Kartoffeln schälen, abbrausen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Die Möhren schälen, abbrausen und in Scheiben schneiden.

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Etwas Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin goldbraun anbraten.

Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten.

Paprika- und Chilipulver darüberstreuen und kurz mitrösten.

Die Kartoffeln und Möhren zugeben und ebenfalls kurz anrösten.

Mit Gemüsebrühe auffüllen und alles bei mittlerer Hitze 30 Minuten garen. Zwischendurch gelegentlich umrühren.

Den Thymian abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen vom Stiel zupfen und fein hacken.

Die Cabanossi und Wiener Würstchen in Stücke schneiden und mit dem Thymian unter das Gulasch heben.

Das Gulasch mit Salz und Pfeffer würzen und weitere ca. 5 Minuten garen.

Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Petersilie, Sauerrahm und Zitronenabrieb verrühren.

Kartoffel-Würstchen-Gulasch mit je einem Klecks von der Sauerrahm-Mischung in tiefen Tellern anrichten.

Rainer Klutsch am 04. November 2021