

# Nürnberger Bratwurst-Gulasch

**Für 4 Personen**

**Kartoffeln, Bratwürste:**

800 g festk. Kartoffeln	Salz	1 Lorbeerblatt
1 kl. getr. rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Kurkuma	1 EL braune Butter
mildes Chilisalز	1 EL Öl	400 g Nürnberg. Bratwürste

**Für die Sauce:**

1 Zwiebel Paprikaschote	1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote
1 orange Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker	2 EL Tomatenmark
600 ml Gemüsebrühe	100 g pass. Tomaten (Dose)	mildes Chilisalز
1-2 TL Petersilienblätter	1-2 TL Schnittlauchröllchen	

**Für das Gulaschgewürz:**

2 TL Paprikapulver (edelsüß)	$\frac{1}{2}$ TL Räucherpaprika	$\frac{1}{4}$ TL gemahlene Kurkuma
2 gerieb Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ TL geriebener Ingwer	$\frac{1}{2}$ -1 TL Zitronen-Abrieb
1 TL gemahlener Kümmel	1 TL getr. Majoran	

Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 2  $\frac{1}{2}$  cm große Würfel schneiden. In einem Topf in Salzwasser mit Lorbeerblatt, Chili und Kurkuma 20 bis 30 Minuten weich garen. In ein Sieb abgießen und kurz ausdampfen lassen, Lorbeer und Chili herausnehmen und nach Belieben beim Braten wieder dazugeben.

Für die Sauce die Zwiebel schälen und in etwa 2 cm große Rauten schneiden. Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen und waschen. Die Paprikahälften mit dem Sparschäler schälen und in Rauten schneiden. Die Zwiebelrauten in einen Topf geben, mit Puderzucker bestäuben und alles bei milder Hitze etwas andünsten. Die Paprikarauten hinzufügen und kurz andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und etwas mitdünsten, dann die Brühe mit den passierten Tomaten hinzufügen. Alles mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten weich garen.

Inzwischen für das Gulaschgewürz beide Paprikasorten und Kurkuma mit wenig Wasser glatt verrühren und Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale, Kümmel und Majoran hinzufügen.

Die Sauce mit etwa drei Vierteln des Gulaschgewürzes abschmecken, einige Minuten ziehen lassen und mit Chilisalز würzen. Zuletzt Petersilie und Schnittlauch unterrühren. Nach Geschmack mit dem restlichen Gulaschgewürz würzen, warm halten.

Zum Servieren die Kartoffelwürfel in einer Pfanne in der braunen Butter bei milder Hitze braten, dabei nach Belieben Lorbeerblatt und Chili wieder hinzufügen, mit Chilisalز würzen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Bratwürste rundum goldbraun anbraten. Das Gulasch auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen und die Kartoffelwürfel darauf anrichten. Die Bratwürste schräg halbieren und daraufsetzen. Nach Belieben mit Majoranblättchen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 03. Januar 2020