

Möhren-Gemüse mit Bratwurst und kleinem Gurken-Salat

Für 4 Portionen

4 Bratwürste

Gemüse:

750 g Kartoffeln	750 g Karotten	60 g Speck
1 Zwiebel	25 g Butter	600 ml Brühe
1 Lorbeerblatt	1 Nelke	1 Prise Muskat

Salat:

1 Gurke	1 Prise Salz	1 kleine Zwiebel
1 Schuss Essig	1 EL Senf	Salz, Pfeffer
Currypulver, Zucker	Dill	

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Die Karotten waschen und eventuell schälen (wenn die Karotten frisch sind, dann reicht es auch, sie ausschließlich zu waschen). Die Kartoffeln ohne die Karotten in Salzwasser kochen.

Eine Zwiebel in Würfel schneiden und in heißer Butter auslassen. Den Speck fein würfeln und gemeinsam mit den Zwiebeln anschwitzen (im Topf darauf achten, dass die Zwiebeln auf der einen Seite des Topfbodens, und der Speck auf der anderen Seite anschwitzen). Die Zwiebeln und den Speck pfeffern, salzen und ein bisschen zuckern. Eine Nelke und ein Lorbeerblatt dazugeben. Die Karotten zu dem Speck und den Zwiebeln geben und unter Rühren die Karotten mit anschwitzen. Wenn sich Pfannensatz gebildet hat, dann können die Karotten mit Brühe abgelöscht werden (so viel Brühe, dass die Karotten bedeckt sind). Die Karotten ohne Deckel weiter köcheln lassen, sodass die Brühe etwas einkocht.

Die fertigen Kartoffeln stampfen und etwas Butter hinzugeben. Die Karotten vollständig zu den Kartoffeln geben. Karotten und Kartoffeln miteinander vermengen. Bei dieser Methode bleiben die Karotten ganz und die Kartoffeln sind gestampft. Die Masse mit Muskat abschmecken. Die Bratwurst in der Pfanne anbraten und gemeinsam mit dem Möhrengemüse servieren.

Gurkensalat:

Die Gurke längs halbieren, dann vierteln und die Kerne entfernen. Die Gurkenviertel dann in schmale Streifen schneiden. Die Gurken salzen, hinstellen, ziehen lassen und dann mit Wasser das Salz abwaschen. In der Zwischenzeit kann das Dressing vorbereitet werden. Dazu eine Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und Speiseessig hinzugeben. Mit Senf würzen und alles mit einem Schneebesen ordentlich verrühren. Das Dressing mit Zucker, Salz, Pfeffer und etwas Curry abschmecken. Frischen Dill fein hacken und in das Dressing geben. Die Gurken zu dem Dressing geben und der Salat ist servierfertig.

Frank Rosin am 21. Juli 2014