

Kochen

Ludwig Heer

Montag, 23.09.2024

Würstchengulasch mit Gemüserösti

Für 4 Portionen

Zutaten

Für die Rösti

400 g Kartoffeln, festkochend
 1 Zucchini
 1 Karotte
 2 EL Speisestärke
 2 Eier (Größe M)
 etwas Muskatnuss, frisch gerieben
 etwas Pfeffer
 etwas Salz
 4 Stiele Petersilie, kraus
 4 Stiele Basilikum

Für das Gulasch

1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Paprikaschote, rot
 1 Paprikaschote, gelb
 6 Wiener Würstchen (ca. 600 g; oder gerne gemischte rote Würste)
 50 g Speck, durchwachsen
 50 g Tomaten, getrocknet in Öl (abgetropft, a. d. Glas)
 2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
 1 TL Paprikapulver edelsüß
 2 EL Tomatenmark
 1 Dose Tomaten, gehackt, ca. 400 g
 400 ml Rinderbrühe, alternativ, Gemüse- oder Hühnerbrühe
 etwas Pfeffer
 etwas Salz
 5 Stiele Petersilie, kraus
 100 g Crème fraîche

Zubereitung

1. **Für die Rösti** Kartoffeln abbrausen und ca. 20-25 Minuten kochen, abgießen, ausdampfen lassen und schälen. Kartoffeln auskühlen lassen (Kartoffeln am besten am Vortag kochen).
2. Zucchini abbrausen und putzen. Karotte abbrausen, trocknen und schälen.
3. Zucchini, Karotte und Kartoffeln raspeln und in einer Schüssel mischen.
4. Stärke (falls die die Masse zu flüssig ist, noch etwas mehr Stärke untermischen) und Eier zugeben und alles mit je etwas Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen.
5. Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
6. Petersilie und Basilikum zur Röstmasse geben, untermischen und abgedeckt beiseite stellen.
7. **Für das Gulasch** Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Paprika abbrausen, trocknen, putzen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Würstchen in nicht zu dicke Scheiben schneiden, Speck würfeln. Getrocknete Tomaten quer in Streifen schneiden oder würfeln.
8. In einem großen Topf 2 EL Öl erhitzen. Speck und Zwiebeln zugeben und 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Würstchen, Knoblauch, Paprika und Paprikapulver zufügen und weitere 2 Minuten braten. Tomatenmark einrühren und kurz anrösten.
9. Getrocknete Tomaten, Brühe und gehackte Tomaten zufügen. Alles mit Pfeffer und Salz

würzen und offen bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen.

10. **Inzwischen die Röstmasse** kurz durchrühren und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze portionsweise in wenig Öl von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldgelb braten. Rösti kurz auf Küchenpapier entfetten und warmstellen.

11. **Für das Gulasch** Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

12. Kurz vor Ende der Kochzeit die Crème fraîche und gehackte Petersilie unterheben. (Gulasch können Sie bei Bedarf mit in wenig kaltem Wasser glattgerührter Speisestärke binden).

13. Das Würstchengulasch mit den Gemüserösti anrichten.