

Wurstgulasch mit Sauerkraut

Zubereitung:

1. Ein kräftiger Wintergenuss, schön kräftig durch Sauerrahm bzw. Crème fraiche, Speck und Erdäpfeln Erdäpfeln von der Schale befreien und in 3 cm große Stückchen schneiden. Zugedeckt in Salzwasser 20 Min. machen. Speck von der Schweineschwarte befreien und diagonal in 1/2 cm dicke Streifchen schneiden. Zwiebeln in Würfel schneiden.
2. Sauerkraut abrinnen.
3. Speck in einem Kochtopf unter Rühren auslassen. Zwiebeln dazugeben und glasig weichdünsten. Knoblauch ausdrücken und dazugeben und kurz mitdünsten.
4. Sauerkraut einrühren. Majoran, Paprikapulver und klare Suppe dazugeben. Zugedeckt zum Kochen bringen und bei geringer Temperatur 15 Min. kochen.
5. Erdäpfeln abschütten. Würste diagonal in 3 cm lange Stückchen schneiden.
6. Mit Erdäpfeln und Sauerrahm bzw. Crème fraiche unter das Gulasch vermengen, mit Salz würzen, mit Pfeffer würzen und erhitzen. Petersilblättchen abzupfen, hacken und über das Gulasch streuen.
7. Unser Tipp: Verwenden Sie Speck mit einer feinen, rauchigen Note!

Kochdauer: 30 bis 60 min

Schwierigkeit:

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Erdäpfeln (festkochend)
- Salz
- 250 g Durchwachsener Speck in 1 cm dicken Scheibchen
- 2 Zwiebel
- 1 Becher Sauerkraut (810 g Ew)
- 2 Knoblauchzehen
- 3 TL Majoran (getrocknet)
- 5 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 TL Paprikapulver (rosenscharf)
- 400 ml klare Suppe
- 4 Frankfurter Würste (400 g)
- 250 g Sauerrahm bzw. Crème fraiche
- Pfeffer
- 1 Bund Petersilie (krause)

Zubereitung:

- 1 Stunde

QUELLE:

- Erfasst von K-H. Boller am Montag 24. Januar 2005