



Cervelat-Gulasch - Arbeiter-Gulasch

Man braucht sich nicht unbedingt aufs Januarloch zu berufen, um dieses Rezept zu empfehlen. Klar, es schont das Portemonnaie, doch es sind die breitgefächerten organoleptischen Eigenschaften dieses Gerichtes, die den wahren Geniesser in den Bann ziehen und nicht die gesparten Bazen. Es sind die dezenten Säuren des Tomatenkonzentrates und der Peperoni, die mit den ätherischen und von Süsse unterlegten Röstaromen der Zwiebeln kontrastieren und damit die sensorischen Rezeptoren geradezu erregen. Dazu ein solides, randschmeckendes Kartoffelfundament mit besten Sättigungseigenschaften, über dem sich die Schweizer Nationalwurst als integraler Hauptakteur mit ihrem weich-satten Biss und erhabenem Geschmack zum Genuss anbietet.

Zutaten (2 Portionen)

2 Cervelats à 140g
400g festkochende Kartoffeln (z.B. Annabelle)
1 grosse Zwiebel
1/2 rote Peperoni
1dl Weisswein
1El Tomatenmark
1/2Tl Paprika süss
3dl Hühnerbouillon
2Msp Piment
1Msp Chili scharf
1/2TL Kreuzkümmel
1/2dl Vollrahm
Bratbutter
schwarzer Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung

Zwiebel sehr grob hacken. Peperoni mit dem Sparschäler schälen und zu ca. 3cm langen Streifen schneiden. Beides in Bratbutter ca. 10 Minuten anrösten. Tomatenmark zugeben und unter stetigem Wenden ca. 2 Minuten mitrösten. Weisswein zugeben und einkochen lassen.

Kartoffeln in ca. 2cm grosse Würfel schneiden und zugeben.

Mit der Bouillon auffüllen (Die Kartoffeln sollten gerade so bedeckt sein). Mit Piment, Chili und Kreuzkümmel würzen. Ca. 20 - 25 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Derzeit die Cervelats schälen und längs halbieren. In ca. 1 - 1,5cm breite Scheiben schneiden und in Bratbutter kräftig anbraten. Sobald sie schöne Röstspuren zeigen, zum Kartoffel-Zwiebelsud geben und mitschmoren.

Vor dem Anrichten Vollrahm zugeben und gut vermischen.



