

Tiroler Kartoffelgulasch mit Braunschweiger

6 Personen

600 gr. Braunschweiger Wurst
2 kg Kartoffeln aus dem Oberland
6 stk. Knoblauchzehen
800 gr. Zwiebel
0,5 lt. Rindssuppe
1 El. Tomatenmark
Paprikapulver edlesüß und scharf
Lorbeerblatt, Zitronenabrieb, Majoran
Salz, Pfeffer etwas Zucker

Zubereitung:

Die Braunschweiger Wurst schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. In einer Pfanne etwas Schweineschmalz erhitzen und die Wurst darin von allen Seiten gut anbraten. Durch ein Sieb das ausgetretene Fett auffangen und die Wurst beiseitestellen.

Mit dem Fett der Wurst werden die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebel und Knoblauch nun richtig goldgelb gebacken. (Tipp: dies sollte ganz langsam geschehen, denn die Röstaromen sind von großer Wichtigkeit in diesem Gericht).

Sobald der Zwiebel gut angebraten ist mit Paprika stäuben und mit Tomatenmark tomatisieren. Alles kurz mitrösten und mit Rindssuppe aufgießen. Lorbeerblatt etwas Pfeffer und Zucker begeben.

Die Kartoffel schälen und in gleichmäßige stücke schneiden. Zu dem Gulaschansatz dazu geben und solange Kochen bis sie bissfest sind.

Am Schluss die Wurst begeben und das Ganze mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Zu diesem Gericht passt hervorragend ein Esslöffel Sauerrahm.

Gutes Gelingen wünscht Michael Grafl, Gasthaus Steinberg Westendorf.