

Wurst-Gulasch mit gegrillten Kräuter-Kartoffeln

Für 2 Personen:

2 dicke Bockwürste	75 g frische Steinpilze	75 ml Kalbsfond
75 g Crème-fraîche	1 TL Butter,	Salz, Pfeffer
2 große Kartoffeln (400g)	2 EL Kräuterbutter	5 EL Olivenöl
1 TL gehackter Rosmarin	50 g würziger Bergkäse gewürfelt	Salz, Pfeffer

Bockwürste in daumendicke Scheiben schneiden. Steinpilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Bockwurstscheiben und Steinpilze in einer Pfanne in Butter unter gelegentlichem Rühren kräftig anbraten. Mit Kalbsfond ablöschen, etwas einkochen lassen und gut durchschwenken. Zum Schluss Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Wurstgulasch auf zwei Teller verteilen und genießen.

Die Kartoffeln mit Schale weich kochen, abgießen und ausdampfen lassen und in eine Auflaufform setzen. Mit einem scharfen Messer die Kartoffeln oben längs einschneiden und mit zwei Löffeln vorsichtig auseinanderziehen. Ein paar Spritzer Olivenöl darüber geben, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Zum Schluss jeweils einen Löffeln Kräuterbutter und die Käsewürfel auf die Kartoffeln geben und im Ofen unter dem Grill ca. 8 Minuten grillen.

Christian Henze am 13. September 2019