

Feinschmecker Wurst-Gulasch mit gegrillten Kräuterkartoffeln

Zutaten für 2 Personen:

2 dicke Bockwürste
75 g frische Steinpilze*
75 ml Kalbsfond
75 g Crème fraîche
1 TL Butter
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 große Kartoffeln (ca. 400g)
2 EL Kräuterbutter
5 EL etwas Olivenöl
1 TL gehackter Rosmarin
50 g würziger Bergkäse gewürfelt
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

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 Löffel Kräuterbutter und die Käsewürfel auf die Kartoffeln geben und im Ofen unter dem Grill ca. 8 Minuten grillen.

Süßsaurer Wurstsalat mit Fenchel und Camembert

Zutaten für 2 Personen:

200 g Fleischwurst (z. B. Lyoner)
1/2 Fenchelknolle
1 kleine rote Zwiebel
50 g kernlose weiße Trauben
75 g Camembert
2 EL weißer Balsamico-Essig
2 EL Pflanzenöl
1/2 TL scharfer Senf
1 Prise Zucker
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Fleischwurst in dünne Scheiben schneiden. Fenchel putzen, waschen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Trauben waschen und halbieren, Camembert würfeln.

Die vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben. Balsamico-Essig, Pflanzenöl, Senf und Zucker zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Fleischwurstmischung träufeln.

Zutaten und Dressing gut vermengen und mindestens 15 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Wurstsalat vor dem Servieren noch mal abschmecken.

Alternativ kann dieser Salat auch mit vegetarischer Wurst zubereitet werden.