

Würstchen-Gulasch à la Björn Freitag

 happy-mahlzeit.com/2019/11/07/wuerstchen-gulasch-a-la-bjoern-freitag/

Zutaten für 4 Personen:

- 3-4 Würstchen, am besten dicke Bockwürste
- 100 g geräucherten Speck
- 1 Dose Mais
- ½ Knoblauchknolle
- weißer Balsamico-Essig
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 2 Karotten
- 1 Prise Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Senf
- 1 EL Sojasauce
- 2 Dosen geschälte Tomaten

Zubereitung:

Die Würstchen in mundgerechte Stücke schneiden. Den Speck würfeln und in einem großen Topf auslassen. Die Karotten schälen und mit einer groben Reibe reiben. Die halbe Knoblauchknolle am Stück zum Speck geben. Die Karotten und Wurststücke ebenfalls dazu geben und kurz anschwitzen. Alles mit einer Prise Pfeffer würzen und die Tomaten in den Topf geben. Nun kommt der Mais zusammen mit Senf, Essig und einem Hauch Zucker hinzu. Alles nur wenig salzen, da der Speck schon sehr salzig ist.

Alles 15-20 Minuten köcheln lassen. Nach 10 Minuten die Sojasauce hinzugeben. Den Knoblauch entfernen. Die Petersilie hacken und kurz vor dem Servieren in das Gulasch geben.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: WDR - Der Vorkoster vom 17.3.2017

Episode: Bock auf Wurst?