

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. April 2024** ▪  
**Leibgericht mit Mario Kotaska**



**Sabine Pfau**

**Kartoffelgulasch mit gebratenen Würstchen und gemischter Salat mit Croûtons**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Gulasch:**

200 g österreichische Rauchwurst  
 400 g große festkochende Kartoffeln  
 250 g große mehligkochende Kartoffeln  
 2 Stangen Staudensellerie  
 3 rote Zwiebeln  
 2 Knoblauchzehen  
 1 EL Tafelessig  
 1 EL Tomatenmark  
 1 EL edelsüßes Paprikapulver  
 1 TL rosenscharfes Paprikapulver  
 1 TL geräuchertes Paprikapulver  
 1 EL Kümmelsaat  
 1 Prise getrockneter Majoran  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rauchwurst gleichmäßig würfeln. Festkochende Kartoffeln schälen und gleichmäßig würfeln. Mehligkochende Kartoffeln schälen und grob reiben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Sellerie waschen und gleichmäßig würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Sellerie darin anschwitzen. Leicht zuckern und mit Essig ablöschen. Kartoffeln hinzugeben. Anschließend Gewürze hinzugeben, salzen, und pfeffern. Rauchwurst hinzugeben und alles vermengen. Mit ca. 200 ml Wasser auffüllen und solange köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind.

**Für die Würstchen:**

2 Wiener Würstchen  
 Pflanzenöl, zum Braten

Würstchen einschneiden und auffächern. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Würstchen darin kurz anbraten.

**Für den Salat:**

½ Kopf Endiviensalat  
 1 roten Chicorée  
 ½ Bund Staudensellerie mit Blatt  
 ¼ Bund Schnittlauch  
 3 EL weißer Balsamico  
 3 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat und Chicorée waschen, trockenschleudern und fein schneiden. Sellerie waschen, trockentupfen und fein schneiden. Blätter abzupfen und für die Garnitur beiseitelegen. Schnittlauch waschen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Öl und Essig miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Croûtons:**

2 Scheiben Weißbrot  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Brot würfeln und in Olivenöl in einer Pfanne rösten. Kurz vor dem Servieren salzen.

**Für die Garnitur:**

4 süßsaure Essiggurken  
 Staudensellerie-Blätter

Essiggurken einschneiden, auffächern und als Garnitur verwenden, ebenso Blätter des Staudenselleriees.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.