

Kartoffel-Kürbis Stampf mit Rotweinzwiebeln und Kochwurst



Zutaten für 4 Personen:

- ½ Suppenbund
- 500 g Kartoffeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 kl. Hokkaido
- 2 rote Zwiebeln
- ½ Bund Petersilie
- ½ TL Muskat
- 2 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- 4 Kochwürste
- 1 TL Zucker
- 100 ml Rotwein oder Rotweinessig

Zubereitung:

Die Kartoffeln und den Suppenbund waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Den Hokkaido waschen, entkernen und mitsamt Schale in Stücke schneiden.

Nun eine Zwiebeln und den Suppenbund in einem mittelgroßen Topf anbraten und anschließend die Kartoffeln hineingeben. Sobald alles ein wenig Röstung angenommen hat, wird dieses mit Wasser aufgefüllt, sodass das Gemüse bedeckt ist. Dies soll nun auf mittlerer Hitze köcheln.

In der Zwischenzeit die Zwiebel halbieren und in feine Ringe schneiden. Diese in einer Pfanne auf hoher Hitze anbraten und mit einem Teelöffel Zucker bestreuen. Wenn sich der Zucker gut verteilt hat, mit 20 ml Rotwein/Rotweinessig ablöschen. Die Hitze reduzieren und einköcheln lassen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, diesen Vorgang 4 mal wiederholen.

Nun geben Sie den Kürbis und die Kochwürste zum Gemüse und lassen dies weitere 10 Minuten auf niedriger Hitze köcheln. Die Petersilie hacken und beiseite stellen. Die Kochwürste aus dem Gemüsetopf nehmen und auf einem Teller ablegen. Den Topf mit dem Gemüse vom Herd nehmen und die Flüssigkeit abgießen und stampfen. Butter, Salz, Pfeffer und Muskat hinzugeben und unterrühren. Abschließend die Kochwurst wieder hineingeben, sodass diese wieder auf Temperatur kommt. Mit Petersilie garnieren und mit den Rotweinzwiebeln toppen.

Optional auch vegan möglich. Margarine statt Butter verwenden.

Guten Appetit!

