

Gut & günstig: Kartoffelstock mit Merguez und Zwiebelsauce



Die Stars des heutigen Denner Rezepts sind Merguez, scharf gewürzte Würstchen aus der nordafrikanischen Küche, auf cremigem Kartoffelstock mit Zwiebelsauce.

Der Name «Merguez» stammt vermutlich vom arabischen Wort «Mirqaz» ab, was übersetzt schlicht und einfach Würstchen bedeutet. Traditionell wurden diese nur aus Lammfleisch hergestellt, inzwischen ist oft zusätzlich Rindfleisch darin enthalten. Nebst Gewürzen wie Knoblauch, Paprika und Kreuzkümmel ist es vor allem die Würzpaste Harissa, die der Wurstspezialität ihr intensives Aroma verleiht.

Merguez schmecken sowohl vom Grill als auch in der Pfanne zubereitet oder in einem herzhaften Eintopf. Werden die Würstchen bei Denner als Aktionsprodukt gekauft, schafft es das Rezept sogar in die « Gut & günstig »-Kategorie. Darin finden sich Gerichte, die für vier Personen weniger als 15 Franken kosten.

Kartoffelstock

- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 1 ½ dl Milch
- 15 g Butter
- 1 TL Salz
- 1 dl Halbrah,

Sauce & Merguez

- 300 g rote Zwiebeln, in Streifen
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 4 dl lieblicher, also eher süsslicher Rotwein wie Cabernet Sauvignon
- 3 Zweige Thymian
- 1 TL Zucker oder mehr, je nach Gusto
- ¾ TL Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 dl Fleisch- oder Gemüsebouillon

- Ca. 400 g Merguez-Würstchen
- Optional: frische Petersilie, gehackt, zum Bestreuen
- Dazu passen: frische gedünstete Bohnen

Zubereitung Kartoffelstock

1. Kartoffeln mit Schale im Salzwasser weich kochen. Die Kartoffeln noch heiss schälen. Tipp: Mit einer Gabel in die Kartoffel stechen, so verbrennt man sich nicht beim Schälen mit dem Messer.
2. Im Topf, in dem die Kartoffeln gekocht wurden, die Milch mit den 15 g Butter erwärmen, geschälte Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse pürieren und zur Milch-Butter-Mischung geben. Mit allen anderen Zutaten vermengen, danach mit einem Schwingbesen gut rühren, damit Luft hinzukommt. Bei Bedarf mehr von den einzelnen Zutaten begeben und wenn nötig nochmals erwärmen.

Zubereitung Sauce & Merguez

1. Zwiebeln in einer möglichst grossen Bratpfanne mit der Hälfte der Butter langsam etwa 7 Minuten dünsten, bis sie gar, also nicht mehr knackig sind.
2. Mit Mehl bestäuben, kurz weiterdünsten, danach mit dem Rotwein ablöschen, Thymian und die weiteren Zutaten ausser Bouillon, Merguez und Petersilie begeben und so lange köcheln lassen, bis der Rotwein um mindestens die Hälfte reduziert wurde. Bouillon begeben, weiterkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss die zweite Hälfte der Butter einrühren.
3. Gleichzeitig Merguez in einer Bratpfanne ohne Öl (oder auf dem Grill) so lange braten, bis die Würstchen gar sind. Achtung: Merguez können ordentlich spritzen!
4. Zum Schluss den Kartoffelstock mit den ganzen oder in Röllchen geschnittenen Würstchen anrichten, mit Sauce beträufeln und optional mit Petersilie bestreuen.

Zubereitung sdauer: Zubereitungsdauer: ca. 1 Stunde 20 Minuten

Big Red Beast Côtes Catalanes IGP



Leuchtendes Rubinrot. Fruchtig-marmeladig, vollmundig, würzig, Aromen von Kirsche, Pfeffer, reifen roten Früchten, Schokolade und Kaffee. Lang anhaltende, seidige Tannine.

Jetzt im Weinshop ansehen [_____](#)