

# Koch & Marktrezepte

*Wurst ist eines der ältesten Kulturgüter und Genussmittel unserer Gesellschaft. Es gibt kein Land dieser Erde, in dem die Vielfalt an Wurstprodukten und regionalen Köstlichkeiten so groß ist wie in Deutschland. Annähernd 1000 verschiedene Würste und Wurstprodukte bereichern unseren Speisezettel und bieten eine schmackhafte, gesunde und abwechslungsreiche Ernährung. Und Wurst kann auch Grundlage für leckere Hauptgerichte sein.*

## Absolut alltagstauglich:

### Haxen Reichert´s Gemüse- Wurstgulasch mit Butternudeln Für 4 Personen:

**Zutaten:** Von Christian ½ Ring gerade erst von „gutes aus Hessen“ prämierte Fleischwurst, ½ Ring Weißwurst, ½ Ring Krakauer 2 frische Westfäliger Würstchen und 150 gr Dörrfleisch kaufen.

Vom Marktplatz 3 Paprika (rot, grün, gelb), 2 Zwiebeln, 3 Tomaten, eine Zucchini und etwas Blatt Petersilie besorgen

Vom Tengelmann, eine kleine Dose Tomatenmark, eine 800 gr. Dose Schälto­maten, 250 gr. Bandnudeln oder Spiralnudeln und gekörnte Brühe besorgen.

**Zubereitung:** Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Paprika in Plättchen schneiden. Dörrfleisch & Tomaten würfeln. Petersilie hacken. Alles zusammen – bis auf die Tomatenwürfel und die Petersilie- in Schweineschmalz (Davon haben Sie bestimmt noch was vom letzten mal) kurz anbraten. Nach Geschmack etwas gekörnte Brühe dazu geben. Wenn alles angeschwitzt ist und die Zwiebel glasieren Tomatenmark dazugeben. Die Dose mit den Schälto­maten öffnen und den Inhalt mit einem Pürierstab ordentlich zerkleinern bis alles fein ist. Dann das Püree über das Gemüse geben und mit etwa 400 ml Wasser aufgießen. Kurz aufkochen lassen.

Währenddessen die Fleischwurst, Krakauer und Weißwurst häuten und ein mal der Länge nach zerteilen. Dann halbe Rädchen schneiden. Die Westfäliger einfach in ganze, grobe Rädchen zerkleinern. Jetzt die Wursträdchen in den Topf geben und noch etwas ziehen lassen. Die gewürfelten Tomaten dazugeben und von der Kochstelle nehmen. Mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken. Die Petersilie jetzt zugeben.

Währenddessen die Nudeln wie gewohnt Al dente kochen.

Alles zusammen in einem tiefen breitrandigen Suppenteller Servieren.

Guten Appetit zu diesem leichten und dennoch pffifigen Gericht für Alle Tage.

**Tip:** Als Vorspeise eignet sich hierzu besonders ein leckerer Rukola-salat mit feinen Raspeln von Petra´s uraltem Parmesankäse und unserem hausgemachten Jung- Wildschweinschinken aus dem Jagdrevier vom Diele- Schorsch. Und vergessen Sie nicht den passenden Rheingauer Späthburgunder aus dem Laden vom Weingut Nehb am Marktplatz. Leckeres Oberhessisches Bauernbrot dazu kaufen Sie am besten gegenüber beim Happel.