

Bataten-Kartoffel-Gulasch mit Chorizo

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 mittelgroße Süßkartoffeln
- 300 g blaue Kartoffeln
- 300 g rotfleischige Kartoffeln
- 12 gelbe Kirschtomaten
- 200 g Schalotten
- 2 EL Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 100 ml Brühe
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 4 kleine Chorizo
- Rapsöl

Blaue und rotfleischige Kartoffeln samt Schale separat in Salzwasser weich kochen, pellen und in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten schälen und in Streifen schneiden, anschließend in ein wenig Rapsöl langsam bei mittlerer Hitze andünsten.

Unterdessen die Süßkartoffeln schälen, in Würfel schneiden und gemeinsam mit den Schalotten andünsten. Tomatenmark hinzufügen und ebenfalls kurz mitdünsten. Eine Prise Zucker dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Leicht salzen und mit geschlossenem Deckel einige Minuten köcheln lassen, bis die Süßkartoffeln gar sind.

In der Zwischenzeit die Würste häuten und in Stücke schneiden. In einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze langsam ausbraten. Kirschtomaten halbieren, dazugeben und alles durchschwenken. Den Pfanneninhalt in den Topf mit den Süßkartoffeln geben. Die vorgekochten bunten Kartoffelstücke hinzufügen und kurz mitkochen.

Mit frischer Petersilie verfeinern und in tiefen Tellern oder Schalen anrichten.

Sendung/Quelle: Nordmagazin
Letzter Sendetermin: 13.12.2018
Koch/Köchin: Daniel Bockholt

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen