



## Wetterauer Kartoffelgemüse mit Karotten, gebratene Siedewurst, lauwarmer rote Betesalat

«Einfach deftig und sau gut»

### Zutaten für 10 Personen

2,5 kg Kartoffeln mit Schale, aus der Wetterau

Salz, Kümmel, Majoranzweig

50 gr Speck, in kleine Würfel

50 gr Butter

50 gr Zwiebeln, in Würfeln

30 gr Weizenmehl Thyp 405

0,5 l Gemüse oder andere Brühe  
fertiggekocht,

Pfeffer weiß, Muskatnuß

0,5 l Sahne 30 %

0,5 kg Karotten, gekocht in  
Scheiben

50 gr Wurzelgemüse (Sellerie,  
Lauch) in Würfeln

20 gr Rapsöl

0,8 kg Rote Bete, gekocht in achteln  
geschnitten

Essig, Pfeffer, Salz, Kümmel nach  
Bedarf

1,0 Kg Siedewürste

20 gr Rapsöl zum anbraten

0,2 kg Gurkenwürfel zur Garnitur

Kresse, grün



## Zubereitung

1. Die Wetterauer Kartoffeln mit Salz, Kümmel und Majoranzweig abkochen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Inzwieschen den Speck in Butter anbraten, Zwiebeln dazugeben und mit anbraten, mit Weizenmehl bestäuben leicht anrösten und mit kalter Gemüse oder anderer Brühe auffüllen, gut durchkochen lassen.
3. Mit Pfeffer und Muskatnuß abwürzen und mit der Sahne abrunden.
4. Dann die fertig gekochten Karotten und Kartoffelscheiben dazugeben und ziehen lassen, zum Schluß einmal kurz aufköcheln.
5. Das Wurzelgemüse in Rapsöl anbraten, die rote Bete dazu geben, mit Essig, Pfeffer, Salz und Kümmel abschmecken.
6. Die Siedewürste warm stellen und dann kurz in Rapsöl anbraten.
7. Das Kartoffel-Karottengemüse mittig auf heißen Teller anrichten, die angebratene Siedewurst dritteln und ansetzen, dann den warmen rote Betesalat anlegen, garniert von Gurkenwürfeln und Kresse.

**Tipp: Schmeckt besonders gut in der kalten Jahreszeit.**



### Weitere Serviertipps

- Andere Gemüse unter das Kartoffelgemüse geben: Pastinaken, Spitzkohl, Rosenkohlblättchen, Wirsing oder mit Kräutern der Saison
- Kann auch mit anderen Würstchen, mit gekochten oder gebratenen Fleisch serviert werden.



### Küchentipp

- Die gekochten Kartoffeln sollten warm sein, damit sie sich mit der Sauce besser verbinden können.



### **Tipp zur Gartechnik**

- Man sollte bei einer heißen Mehlschwitze immer mit kalter Brühe auffüllen, damit die Klümpchenbildung in der Sauce verhindert wird.

### **Allergenkennzeichnung**

Milch, Mehl, Sellerie

Beachten Sie die zusätzlichen Zutaten von der verwendeten Brühe