

Rezepte aus dem Hessenpark

Das *Fellingshäuser Wurstgulasch* stammt aus der Rezeptsammlung der Familie Leib aus Fellingshausen. Karoline Leib dürfte in ihrer kleinen Küche des Wohnhauses ab und an dieses Gericht zubereitet haben, das Abwechslung in den sich sonst eher wiederholenden Essensalltag aus diversen Suppen und Brot brachte.

Fellingshäuser Wurstgulasch

6 grobe Bratwürste, überbrüht
150 Gramm Zwiebeln, gewürfelt
50 Gramm Butterschmalz
3 Gewürzgurken, in Streifen
200 Milliliter Bratensaft oder Gemüsebrühe
400 Gramm Pellkartoffeln, in Würfeln

1. Die Bratwürste mit kochendem Wasser überbrühen.
2. Die Bratwürste in Scheiben schneiden.
3. Das Butterschmalz in einem Bräter schmelzen und darin die Wurststücke anbraten.
4. Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln dazugeben und anschwitzen.
5. Die Gewürzgurken in Streifen schneiden, zu der Wurst und den Zwiebeln geben und dünsten.
6. Mit dem Bratensaft ablöschen.
7. Anschließend die in Würfel geschnittenen Pellkartoffeln dazugeben und mit Majoran würzen.
8. Eine Weile köcheln lassen und servieren.