

Österreichischer Grenadiermarsch

40–50 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

400 g	Kartoffeln, festkochend
200 g	Nudeln (z.B. Hörnchen)
200 g	Dürre/Dauerwurst oder kalter Schweinsbraten
1 Stk.	Zwiebel, groß
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 EL	Schmalz
1 EL	Kümmel ganz
1 Prise	Paprika geräuchert
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1	Bund frische Petersilie

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die Kartoffeln gewaschen und ungeschält in einen großen Topf mit Salzwasser gegeben. Die Kartoffeln abgedeckt bei mittlerer Hitze bissfest kochen. Danach abgießen, kurz auskühlen lassen, schälen und in mundgerechte Scheiben schneiden.
2. Während die Kartoffeln im Wasser kochen, wird die Petersilie gewaschen und fein gehackt. Die Hörnchen nach Packungsangabe in einem Topf mit kochendem Salzwasser bissfest kochen. Nach der Kochzeit mit kaltem Wasser abschrecken.
3. Die Wurst (oder den Schweinsbraten) ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Schmalz in einer Pfanne schmelzen und den Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Wurst und Kümmel hinzugeben und kurz mitrösten.
4. Nun die Hörnchen und Kartoffelscheiben zugeben und ebenfalls anbraten. Solange anbraten, bis an den Kartoffeln knusprige Stellen entstehen. Zum Schluss kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Anrichten mit einer Prise geräuchertem Paprika bestreuen.
5. Perfekt dazu: Ein frischer Gurkensalat oder ein knackiger Krautsalat.