

Kochen

Caroline Autenrieth

Montag, den 07.12.2020

Lyoner in Tomatensoße mit Kartoffelpüree

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Kartoffelpüree

1 kg Kartoffeln, mehligkochend
Salz
200 ml Milch
50 g Butter
Pfeffer
1 Lauchzwiebel

Für die Tomatensoße

1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 Chilischote
1 EL Rapsöl
2 EL Honig, flüssig
1 EL Zucker, braun
2 EL Tomatenmark
800 ml Tomaten (Dose)
50 ml Apfelessig
30 ml Worcestershiresauce, ca. oder Sojasauce
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Currypulver
Paprikapulver

Für die Lyoner

1 Apfel, z. B. Boskop
2 Essiggurken, mittelgroß
80 g Gouda, am Stück
1 Lyoner oder Fleischwurst, Ring
2 EL Senf
1 EL Rapsöl

Zubereitung

- Für das Püree** Die Kartoffeln schälen, abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen und ausdampfen lassen.
- Milch und Butter erwärmen. Die Kartoffeln durch eine Presse dazu drücken. Milch-Butter zu den Kartoffeln geben, kräftig durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Püree warm halten.
- Für die Tomatensoße** Knoblauch und Zwiebel schälen, fein würfeln.
- Zwiebeln und Knoblauch im heißen Öl in einem Topf glasig dünsten. Honig und Zucker zugeben, leicht karamellisieren lassen.
- Tomatenmark einrühren und kurz mit anrösten. Dann mit Tomaten und Brühe ablöschen und ca. 15 Minuten einköcheln lassen. Essig und Worcestershiresauce unter den Soßenansatz rühren. Nach Belieben pürieren.
- Lorbeerblatt zugeben und alles weitere ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze offen leicht sämig einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Currypulver und Paprikapulver abschmecken.
- Tomatensoße in eine flache Auflaufform geben. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.



8. Inzwischen für die Lyoner Apfel vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Essiggurken und Gouda in etwa gleichgroße Scheiben schneiden.

9. Die Lyoner in regelmäßigen Abständen (etwa alle 0,5 cm) einschneiden. Die eingeschnittenen

Stellen mit jeweils etwas Senf bestreichen. Dann jeweils eine Apfelspalte, Gurke und Käse in die Schnittstellen stecken.

10. Lyoner in die Tomatensoße setzen, sodass noch etwa ein Drittel der Wurst aus der Soße herausragt. Im Ofen ca. 15 Minuten knusprig braten.

11. Die Oberfläche noch mit dem Öl bestreichen. Lyoner auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten knusprig braten.

12. Lauchzwiebel putzen und in dünne Ringe schneiden. Im heißen Butterschmalz goldgelb anbraten.

13. Kartoffelpüree mit Lauchzwiebeln mischen und nochmal abschmecken. Püree und Lyoner anrichten und servieren.