


Currywurst in Currysoße

Pikanter Klassiker selbstgemacht.

etwa 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Currysoße:

etwa 450 g rote Paprikaschoten
1 Fleischtomate
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
½ Chilischote
3 EL Speiseöl
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
3 EL Tomatenmark
2 TL Curry, scharf, z. B. Jaipur
3 TL Paprikapulver edelsüß
1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel
1 Msp. gemahlener Piment
75 ml Weißwein oder Apfelsaft
500 ml Brühe
Salz

Außerdem:

4 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
8 Bratwürste

1 Vorbereiten:

Paprika putzen, Tomate waschen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden. Chilischote putzen und ebenfalls klein schneiden. **Hinweis:** Da Chilischoten sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe an.

2 Currysoße zubereiten:

Öl in einem Topf erhitzen. Erst Zwiebeln darin andünsten. Dann Paprika-, Tomaten-, Chilischoten und Knoblauchwürfel hinzufügen und kurz mit andünsten. Zucker und Vanille-Zucker zugeben und das Ganze leicht bei mittlerer Hitze karamellisieren. Tomatenmark, Curry, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Piment dazugeben, ebenfalls kurz mit anrösten. Dann mit Weißwein oder Saft ablöschen. Aufkochen, dann die Brühe dazugeben. So lange köcheln lassen, bis die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Das Ganze pürieren, mit Salz und den Gewürzen abschmecken.



3 Currywurst:

Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Bratwürste bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, so dass diese schön braun sind. Die restlichen Würstchen mit dem restlichen Öl genauso braten. Würste in Scheiben schneiden, in die Currysoße geben und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Servieren mit Currypulver bestreuen.
- Servieren Sie dazu Pommes aus dem Ofen oder Brot.

