

# Bondage-Curry-Wurst, Curry-Soße, Paprika-Zwiebel-Relish

## Für 2 Personen

2 große vorgebrühte Bratwürste	4 große, mehligk. Kartoffeln	1 gelbe Paprika
2 Schalotten	250 ml Orangensaft	150 g Tomatenmark
1 EL Currypulver	1 EL Cayennepfeffer	2 Sternanis
150 ml Gemüsebrühe	2 EL Weißweinessig	3 EL Olivenöl
2 EL Pflanzenöl	Zucker	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Paprika halbieren, von Strunk und Kernen befreien und fein würfeln. Die Schalotten abziehen und ebenfalls fein würfeln. Etwas Pflanzenöl in eine Pfanne geben und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten, anschließend die Paprika dazugeben. 100 Milliliter Gemüsefond zugießen und köcheln lassen. Die Würste einschneiden und in etwas Pflanzenöl in einer Pfanne langsam anbraten. Einen Esslöffel Olivenöl erhitzen und das Tomatenmark, das Curry und den Cayennepfeffer dazugeben. Das Ganze mit dem Orangensaft ablöschen. Die Sternanis dazugeben und das Ganze etwa fünf Minuten köcheln lassen. Die Sternanis herausnehmen und die Sauce mit etwas Gemüsefond verdünnen. Die Currysauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Kartoffeln schälen und in feine Schnüre schneiden. Die Schnüre mit Salz und Pfeffer würzen und um die vorgebratenen Würste wickeln. Die unwickelten Würste fertig braten, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Das Relish mit Weißweinessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bondage-Currywurst schräg einschneiden, auf einem Teller anrichten und mit der Currysauce und dem Paprika-Zwiebel-Relish servieren.

Julia Mohr am 23. Mai 2011