

Curry-Wurst mit Pommes rot/weiß

Für zwei Personen

2 weiße Bratwürste, à ca. 300 g	250 g mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel
1 Zitrone (Saft)	1 getrocknete Chilischote	1 Ei
500 g stückige Tomaten	3 EL Tomatenmark	1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Paprikapulver	1 EL brauner Zucker	2 EL mildes Currypulver
2 EL Currypulver	1 Zimtrinde	1 TL Cayennepfeffer
40 ml Orangensaft	100 ml Gemüsefond	2 EL Weißweinessig
Olivenöl, Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Currysoße die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Den braunen Zucker hinzugeben und karamellisieren. Das Currypulver, die Zimtrinde, die Chilischote und den Cayennepfeffer dazugeben und kurz mit dünsten. Das Tomatenmark zugeben, anschwitzen und dann mit dem Orangensaft aufgießen. Den Fond, die stückigen Tomaten und den Essig unterrühren und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Frittieröl in der Fritteuse erhitzen. Die Kartoffeln schälen und in Pommesstreifen schneiden. Im heißen Öl circa drei Minuten garen und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Für die Currywürste die Bratwürste mit einem scharfen Messer mehrmals quer einschneiden. Anschließend in der Pfanne von allen Seiten anbraten. Die Fritteuse nun auf 180 Grad erhitzen. Für die Mayonnaise das Eiweiß vom Eigelb trennen. Das Eigelb mit dem Senf, etwas Zitronensaft, Essig und Salz pürieren und mit fünf Esslöffeln Pflanzenöl aufgießen und zu einer Mayonnaise verarbeiten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bratwurst in den vorgeheizten Backofen geben und weiter garen lassen. Ab und zu wenden. Die Pommes noch einmal ins vorgeheizte Öl geben, kross frittieren und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Aus dem milden Currypulver, Paprikapulver und Salz eine Mischung herstellen und über die Pommes geben. Die warme Currysoße durch ein Sieb passieren, über die Wurst geben und mit den Pommes und der Mayonnaise servieren.

Jana Rowedder am 10. September 2012