

# Currywurst mit dreierlei Soßen und Dinkel-Brot

## Für zwei Personen

### Für die Wurst:

450 g Schweinebauch ohne Schwarte	250 g Kalbsfleisch
50 g Crushed Eis	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Ei	3 g weiße Pfefferkörner
3 g Senfkörner	3 g gemahlener Ingwer
3 g Currypulver	
3 g Cayennepfeffer	3 EL Butterschmalz
25 g feines Salz	

### Für die klassische Sauce:

125 ml passierte Tomaten	125 ml Orangensaft
1 EL brauner Zucker	50 ml Kalbsfond
60 g Tomatenmark	2 Sternanis
2 TL Cayennepfeffer	3 TL Madras-Currypulver
1 TL Pondichéry-Currypulver	1 TL Lemon-Curry
1 TL Jambalaya-Gewürz	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	

### Für die Pflaumen-Currysauce:

200 g Pflaumen	250 ml Cola
250 ml Ketchup	$\frac{1}{2}$ EL Worcestersauce
$\frac{1}{2}$ EL Currypulver	$\frac{1}{2}$ TL gem. Kreuzkümmel
$\frac{1}{2}$ EL Paprikapulver	1 MS. Zimtpulver
10 g kalte Butter	Salz

### Für die Erdnuss-Currysauce:

50 g Erdnüsse	50 g Erdnussbutter
1 EL Sojasauce	1 EL Sweet Chili-Sauce
125 ml Mineralwasser	1 EL Erdnussöl
Salz	

### Für das Brot:

500 g Dinkelmehl, Type 630	1 Prise Zucker
$\frac{1}{4}$ Würfel Hefe	1 $\frac{1}{2}$ TL feines Salz

### Für die Garnitur:

1 Zwiebel	1 Knolle Ingwer à 3 cm
1 Limette	neutrales Öl
Chili	

Für die Wurst die Schale von der Zitrone reiben. Pfeffer und Senfkörner circa zwei Minuten in einer Pfanne ohne Öl anrösten und zusammen mit dem Ingwer, Currypulver, Cayennepfeffer und Zitronenabrieb in einem Mörser zermahlen.

Für das Brot Mehl, Zucker, 300 Milliliter Wasser, Hefe und Salz in einer Küchenmaschine fünf Minuten lang kneten. Das Brot auf einem bemehlten Brett in drei Teile teilen und jeden Teigstrang zweifach eindrehen. Das Brot im kalten Ofen ruhen lassen, dann den Ofen 15 Minuten auf 240 Grad erhitzen und anschließend das Brot für weitere 15 Minuten bei 220 Grad fertigbacken.

Kalbfleisch und Schweinebauch in circa drei Mal drei Zentimeter große Würfel schneiden, in eine Moulinette geben und mit Salz mixen. Crushed Eis zugeben, sodass eine homogene Masse entsteht. Das Ei und die gemörserten Gewürze unter das Brät heben. Fleischmasse in einen Spritz-

beutel geben und in die in Wasser eingeweichten Schweinedärme füllen. Je nach gewünschter Länge Würste abbinden. Bratwürste in einer zunächst kalten Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten.

Für die klassische Sauce Olivenöl in einem Topf erhitzen, Tomatenmark anrösten, Madras-Curry, Cayennepfeffer und Orangensaft anrühren. Passierte Tomaten, gestoßenen Sternanis und Kalbsfond dazugeben und etwa fünf Minuten sämig köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pflaumen-Currysauce die Pflaumen durch ein Sieb abgießen und Saft auffangen. Saft mit Cola in einem Topf circa 15 Minuten reduzieren lassen, die Hälfte der Pflaumen hinzufügen und mit einem Stabmixer kräftig aufmixen. Ketchup, Worcestersauce, Kreuzkümmel, Curry-, Zimt- und Paprikapulver in einer Schüssel miteinander verrühren. Gewürz-Ketchup zum Pflaumensud geben und nochmals aufkochen. Sauce mit kalter Butter aufmontieren.

Für die Erdnuss-Currysauce Wasser mit Sojasauce, Chili-Sauce und Erdnussöl in einem Topf aufkochen. Erdnussbutter in die kochende Flüssigkeit rühren und salzen. Erdnüsse in einer Moulinette grob hacken und dazugeben.

Für die Ingwer-Limetten-Zwiebeln den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden und mit dem Ingwer in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten. Mit Limettenabrieb und Chili abschmecken.

Die selbstgemachte Currywurst mit dreierlei Saucen und Dinkel-Brot auf Tellern anrichten, mit den verschiedenen Currypulvern bestreuen und servieren.

Christian Hölker am 20. Juli 2016