

Currywurst de luxe mit Pommes und Farmer-Salat

Für zwei Personen

Für die Currywurst:

2 grobe Bratwürste	1 Zitrone (Saft)	2,5 EL Apfelmus
175 ml Ketchup	200 ml Cola	1 EL Worcestershiresauce
1,5 TL scharfe Chilisauc	1 EL Currypulver	Salz, Pfeffer

Für die Pommes:

500 g mehligk. Kartoffeln	500 g Süßkartoffeln	Sonnenblumenöl, Salz
---------------------------	---------------------	----------------------

Für den Farmersalat:

1 Möhre	1 Zitrone (Saft)	1 Apfel
50 g Knollensellerie	40 g Vollmilch-Joghurt	1 EL Salatcreme
2 Zweige krause Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Currywurst:

Die Cola in einen Topf geben und bei starker Hitze einkochen, bis noch etwa $\frac{1}{4}$ Flüssigkeit übrig ist. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfelmus unterrühren und Ketchup zugeben. Currypulver, Worcestershiresauce, 1 TL Zitronensaft und Chilisauc zugeben und zu einer Sauce vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bratwürste in der Pfanne braten und entfetten. Anschließend in Scheiben schneiden.

Für die Pommes:

Beide Kartoffelsorten schälen und in dünne Stifte schneiden. In die Fritteuse geben, entfetten und mit Salz würzen.

Für den Farmersalat:

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen klein schneiden. Möhre und Sellerie schälen und raspeln. Apfel schälen, halbieren Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Joghurt, 1 TL Zitronensaft und Salatcreme verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Möhre, Sellerie und Joghurtcreme vermengen und nochmals abschmecken.

Currywurst in einem Glas schön anrichten, zweierlei Pommes und Farmersalat daneben geben und servieren.

Alexander Lurz am 28. August 2017