

# Hausers Spezial Spiegelei mit scharfer Mini-Currywurst

**Für 4 Personen**

**Für die Spezial-Curry-Sauce:**

1 Zwiebel	50 ml Speiseöl	50 g Butter
Jaipur Curry	Madras Curry	Purple Curry
200 ml Orangensaft	150 ml Cola	300 g geschälte Tomaten
500 g Ketchup	Salz, Pfeffer	4 Mini Wiener Würstchen

**Für die Spiegeleier:**

6 Eier	1 kleine rote Zwiebel	1 Tomate
1/2 Bund Schnittlauch	Meersalz, Pfeffer	1 EL Butter

Für die Spezial-Curry-Sauce:

Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. 30 g Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin glasig anbraten. Die drei Currysorten darüber stäuben und rösten. Mit Orangensaft und Cola ablöschen und einköcheln lassen. Die Tomaten zugeben und um die Hälfte einkochen. Dann die Sauce vorsichtig pürieren. Zum Schluss Ketchup unterrühren, nochmals aufkochen lassen und abschmecken.

Für die Spiegeleier:

2 Eier ca. 7 Minuten hart kochen. Herausnehmen, mit kaltem Wasser abspülen, pellen und durch eine Presse (z. B. Kartoffelpresse) drücken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Tomate mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Tomate halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Tomate fein würfeln. Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. In zwei Pfannen jeweils Butter und das übrige Öl (für die Currysauce) erhitzen. In der Butter aus den übrigen 4 Eiern Spiegeleier bereiten, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenwürfel, Zwiebeln, gepresste hart gekochte Eier und Schnittlauch darauf verteilen. Würzen. In der Pfanne mit dem Öl die Mini Wiener braten. Würstchen und Eier auf Tellern anrichten. Sauce über die Mini-Wiener geben. Dazu passt frisches Holzofenbrot.

Karlheinz Hauser am 08. Juli 2013