

# Currywurst mit scharfer Soße und Kartoffel-Chips

## Für 4 Personen

### Für die scharfe Sauce:

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 Chilischoten
2 EL Rapsöl	3 TL Paprikapulver, edelsüß	800 g Pelati-Tomaten
1 Lorbeerblatt	3 Wacholderbeeren	Salz
Pfeffer	3 TL Honig	3 TL Curry-Pulver

### Für die Kartoffelchips:

6 Kartoffeln, mehlig	3 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer	1 TL Paprikapulver	1 TL Chilipulver

### Für die Bratwurst:

1 EL Pflanzenöl	4 nackte Bratwürste
-----------------	---------------------

Für die Sauce die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein schneiden.

Die Chilis waschen, trocknen, der Länge nach aufschneiden, das Kerngehäuse entfernen und Chili in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf Öl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, das Paprikapulver kurz mitrösten.

Die Pelati-Tomaten, Lorbeerblatt, Chiliwürfel und Wacholderbeeren mit in den Topf dazugeben, leicht salzen und alles ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen.

Den Backofen auf ca. 160 Grad Umluft vorheizen.

Für die Kartoffelchips die Kartoffeln abwaschen, schälen und in 1 mm dünne Scheiben hobeln oder mit einem Messer schneiden.

In einer Schüssel das Öl mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chilipulver mischen. Die Kartoffelscheiben zugeben und gut mit dem Würz-Öl vermischen.

Die Kartoffelscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten knusprig backen. Die Chips sind fertig, wenn der Rand leicht bräunlich ist und die Kartoffelscheiben nicht mehr weich sind.

Für die Bratwurst etwas Öl in eine Pfanne geben und die Bratwürste darin rundherum braten bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben.

Aus der Sauce das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren entfernen. Die Sauce mit Pfeffer, Honig und Currypulver würzen und mit einem Stabmixer sehr fein pürieren.

Nochmals abschmecken.

Gebratene Würste aus der Pfanne nehmen und mit einem Messer in Stücke schneiden.

Würstchenstücke auf den Teller legen und üppig mit der Sauce überziehen. Dazu die Kartoffelchips reichen.

Rainer Klutsch am 23. März 2022