

Currywurst mit Soße nach Mama Rosin

Für 4 Portionen

125 ml Ketchup	60 ml fertige Currysauce	1 TL Paprikapulver edelsüß
2 EL Currypulver	2 TL Zucker	1 TL Salz
4 feine Bratwürste	1 EL neutrales Pflanzenöl	

Für die Sauce Ketchup, Currysauce, Paprika- und Currypulver, Zucker und Salz in einem Topf verrühren, erhitzen und bei niedriger Hitze einige Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Öl in ein oder zwei Pfannen erhitzen und die Bratwürste darin rundherum schön braun braten. Die Sauce noch einmal mit Currypulver, Zucker und Salz abschmecken.

Die Bratwurst in Scheiben aufgeschnitten auf Teller verteilen, mit der Currysoße begießen und mit etwas Currypulver bestäubt servieren. Dazu passen knusprige Pommes frites.

Frank Rosin am 13. Juli 2015