

Currywurst mit Pommes Schranke

Für zwei Personen

Für die Pommes:

4 mehligk. Kartoffeln 1 Schuss Essig Sonnenblumenöl
Salz

Für die Sauce:

1 Orange, Abrieb 150 ml Gewürzketchup 50 ml Tomatenketchup
5 g Currypulver

Für die Würstchen:

4 Rostbratwürste 2 Lorbeerblätter

Für die Garnitur:

50 ml Mayonnaise

Für die Pommes:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in 10 mm dicke Stäbchen schneiden. In kaltem Essig-Wasser auswässern lassen, damit die Stärke rausgeht. In 140 Grad heißem Fett vorblanchieren, herausheben und in einer Schüssel aufbewahren. Fritteuse auf 170 Grad hochheizen.

Abschließend die Pommes nochmals knusprig in der Fritteuse ausbacken, gut abtropfen lassen und in einer Schüssel schwenkend salzen.

Für die Sauce:

Curry in einem kleinen Topf anrösten, Tomatenketchup und Gewürzketchup dazugeben und mit einem Hauch Orangenabrieb vermischen.

Für die Würstchen:

Bratwürste in siedendem Wasser mit Lorbeerblättern kurz garen. Dann in einer Pfanne von allen Seiten goldbraun braten, herausnehmen und in gleichmäßige Stücke schneiden.

Für die Garnitur:

Ketchup und Mayonnaise in Spritzflaschen oder Tüllen füllen.

Pommes in ein Schälchen füllen. Wurstscheiben daneben verteilen und mit Ketchup und Mayonnaise abwechselnd ähnlich einer Schranke beträufeln. Sauce mit Currypulver abstäuben und servieren.

Mario Kotaska am 24. Februar 2021