

Currywurst mit pikanten Soßen und Knusper-Kartoffeln

Für 4 Personen

Currywurst:

4 Brühwürste	2 Zweige Rosmarin	Pflanzenöl
Currypulver	6 Zehen Knoblauch	1 Prise Zucker

Tomatensoße I:

2 EL Zucker	250 ml Tomatensaft	1 Chilischote
Salz	1 EL Himbeer-Essig	

Tomatensoße II:

0.25 frische Ananas	6 Kirschtomaten	1 daumendickes Stück Ingwer
1 Chilischote	Zucker	250 ml Tomatensaft
1 EL Himbeer-Essig	1 Prise Salz	Olivenöl

Joghurt-Dip:

250 g Joghurt	2 EL Mayonnaise	1 unbehandelte Limette
1 Prise Salz	1 Prise Zucker	2 EL Olivenöl

Ofenkartoffeln:

10 festk. Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl
Salz		

Bratkartoffeln:

8 Kartoffeln	150 g Butter	0.5 Bund Petersilie
Salz		

Currywurst:

Die Würste oberflächlich in einem Abstand von etwa 1 cm mehrmals einschneiden. Das verhindert das Aufplatzen der Wurst, zudem erleichtert es das Zerteilen, wenn man sie nur mit einer Gabel oder einem Holzsticker serviert. Pflanzenfett in einer Pfanne erhitzen und die Würste zunächst bei starker Hitze anbraten.

Dabei Rosmarinzwige mit in die Pfanne legen. Die Hitze reduzieren, dann die Würste in Ruhe goldbraun fertig garen. Die Würste mit Currypulver bestreuen und mit Tomatensoße servieren. Wer mag, kann die Würste und Soßen noch mit Knoblauchchips bestreuen.

Dafür die Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Knoblauchscheiben braten, bis sie sich an den Rändern leicht bräunen.

Dabei mit etwas Zucker bestreuen. Der Knoblauch darf nicht zu stark gebraten werden, da er sonst bitter wird.

Tomatensoße I:

Die Chilischote entkernen und hacken. Zucker in einen Stieltopf geben und hellbraun karamellisieren. Den Tomatensaft angießen. Alles bei milder Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Soße mit Chili, 1 Prise Salz und Essig würzen, dann 5 Minuten ziehen lassen. Lauwarm zur Currywurst servieren.

Tomatensoße II:

Die Ananas in kleine Stücke schneiden, die Kirschtomaten vierteln. Den Ingwer schälen und reiben, die Chilischote entkernen und hacken. Zucker in einem Topf erhitzen und goldbraun karamellisieren. Tomatensaft hinzufügen und mit dem Zucker verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Die Soße mit Essig, Ingwer und 1 Prise Salz würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Ananas und Tomaten scharf anbraten. Nach 1 Minute aus der Pfanne nehmen und zur Tomatensoße geben. Die Soße noch etwas ziehen lassen und lauwarm zur Currywurst servieren.

Joghurt-Dip:

Joghurt und Mayonnaise in eine Schüssel geben und verrühren. Die Schale der Limette abreiben und mit dem Limettensaft zum Dip geben. Mit Salz und Zucker abschmecken. Kurz vor dem Servieren noch etwas frisches Olivenöl unterrühren. Zu den Kartoffeln und der Currywurst servieren.

Ofenkartoffeln:

Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden, auf ein Backblech geben und mit Olivenöl vermengen. Die Kartoffeln gut verteilen und mit Rosmarinadeln bestreuen. 25-30 Minuten im Ofen garen, währenddessen immer wieder wenden. Wenn sie knusprig und gar sind, aus dem Ofen nehmen und erst dann salzen.

Bratkartoffeln:

Kartoffeln in Stücke oder Scheiben schneiden. Butter in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen, bis sich die Molke von der Buttermasse trennt und am Boden absetzt. Die durchsichtige und geklärte Butter aus dem Topf schöpfen und für die Zubereitung der Bratkartoffeln verwenden. Dafür das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelstücken hineingeben. Die Hitze reduzieren und die rohen Kartoffeln mindestens 10-15 Minuten braten. Dabei immer wieder wenden und gegebenenfalls noch etwas Butterschmalz hinzufügen. Erst zum Schluss salzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Rainer Sass am 02. April 2020