

Currywurst nach Frank Rosin

Für 4 Portionen:

4 rote Paprika	4 Bratwürste (vorgegart)	1 Schalotte (gewürfelt)
1 Knoblauchzehe (gewürfelt)	2 EL Tomatenmark	500 ml Brühe
1 halbe Chilischote	100 g Zucker	1 EL mildes Paprikapulver
2 EL scharfes Currypulver	1 Prise Salz	1 TL Öl

Schalotten und Knoblauch mit Zucker in etwas Öl schön langsam karamellisieren. Strunk und Kerne von der Paprika entfernen, grob schneiden und dazu geben. Chilischote säubern wie bei der Paprika die Kerne entfernen, klein schneiden, zur Paprika dazugeben. Das ganze mit Curry- und Paprikapulver, Tomatenmark, Salz verfeinern und alles im eigenen Saft des Gemüses dünsten. Jetzt mit Brühe aufgießen und etwa 15 Minuten kochen lassen.

In einer zweiten Pfanne Öl erhitzen und die Bratwürste braten.

Nach 15 Minuten das Paprikagemüse mit dem Stabmixer ordentlich durchmischen, bis keine Stückchen mehr da sind.

Zum Schluss anrichten entweder mit Curry und Paprikapulver abschmecken, oder wer es mediterran mag, garniert mit frischem Basilikum.

Tipp:

Für die exotische Variante einen Schuss Orangensaft oder Maracujasaft in die Currysauce hinzufügen und verrühren.

Frank Rosin am 11. April 2021