

Currywurst-Gröstl

Für Gröstl mit Currywurst:

500 g Kartoffeln, festk.	500 g Currywurst	500 g Zwiebel, weiß
1 kg Dosentomaten	5 EL brauner Zucker	100 ml helle Sojasauce
50 ml weißer Balsamico	2 Schoten Chili	3 Zehen Knoblauch
100 g Butterschmalz	2 bis 3 EL Speisestärke	2 EL Currypulver
Salz		

Die Kartoffeln am Vortag garen und pellen.

Die Dosentomaten in einen hohen Topf füllen, fein geschnittenen Chili, Knoblauchzehen und braunen Zucker zugeben und Sojasauce sowie weißen Balsamico einrühren. Das Ganze mit einem Pürierstab kräftig durchmischen, bis keine erkennbaren Stückchen mehr in der Sauce sind, den Topf mit einem Deckel verschließen und für etwa 5 Stunden abgedeckt ziehen lassen.

Anschließend den Topf auf den Herd stellen, unter gelegentlichem Rühren einmal aufkochen und bei schwacher bis mittlerer Hitze 5 Minuten mit einem Deckel verschlossen leicht köcheln lassen.

Anschließend nochmals mit dem Pürierstab mixen, durch ein Sieb in einen neuen Topf passieren, erneut aufkochen, mit etwas zuvor in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht sämig abbinden und gegebenenfalls nochmals mit einer Prise Salz abschmecken.

Die gekochten Kartoffeln in daumengroße Stücke schneiden, die Würste in kleinfingerdicke Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Hälfte des Butterschmalzes in einem Bräter oder einer sehr großen, beschichteten Pfanne auf dem Herd erhitzen, die Kartoffelstücke zugeben und bei mittlerer Hitze langsam knusprig hellbraun braten. Die Zwiebelstreifen zugeben, ebenfalls mitrösten und das Ganze mit einer großen Prise Salz würzen.

Wenn Zwiebeln und Kartoffeln knusprig braun geröstet sind, aus der Pfanne in eine Schüssel umfüllen und die leere Pfanne zurück auf den Herd stellen. Das restliche Butterschmalz in die Pfanne geben, die Wurstscheiben vorsichtig hineinlegen und ebenfalls ringsum knusprig braun braten. Anschließend die Kartoffel-Zwiebel-Mischung zurück in die Pfanne zu den Würsten geben, gut durchschwenken, nochmals etwas Hitze bekommen lassen und zusammen mit der lauwarmen Tomatensauce und etwas Currypulver servieren.

Alexander Herrmann am 21. Dezember 2023