

# Currywurst-Ragout mit frittierter Petersilie

## Für 4-6 Personen:

1 kg Krakauer, Fleisch- und Currywurst	Rapsöl, Salz, Zucker	3 rote Paprikaschoten
3 m.-große rote Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	2 EL Tomatenmark
1 l Tomatensaft	1 EL Paprikapulver	1 EL Chiliflocken
1 Bund Petersilie	500 ml Pflanzenöl	10 Kirschtomaten
2 EL Currypulver		

Die Würste in Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Wurstscheiben darin anbraten, bis sich die Flächen leicht braun färben. Dabei salzen und zuckern.

Paprika und Zwiebeln schälen und in kleine Stücke oder Würfel schneiden.

Etwas Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Paprikastücke darin anschwitzen, bis sie ebenfalls Farbe bekommen.

Dabei salzen und zuckern und die angedrückten Knoblauchzehen hinzufügen.

Gemüse und Zwiebeln anschließend zu den Wurstscheiben geben.

Tomatenmark unterrühren und kurz rösten. Tomatensaft angießen und mit Paprikapulver und Chiliflocken würzen. Bei kleiner Hitze 7-8 Minuten schmoren.

Derweil die Petersilie waschen und sehr gut trocknen. Pflanzenöl erhitzen und die Petersilie darin etwa 30 Sekunden frittieren.

Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Tomaten waschen und in einer Pfanne kurz in Öl braten. Mit Salz und Zucker würzen.

Das Ragout auf Teller geben und großzügig mit Currypulver bestreuen.

Dazu die frittierte Petersilie und die gebratenen Tomaten servieren.

Rainer Sass am 14. Januar 2024