

Curry-Wurst

Für 2 Portionen

2 Bratwürste	1 rote Paprika	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	1-2 TL Currypulver und Paprikapulver	1 TL Tomatenmark
Salz	Pfeffer	50 ml Weißwein
150 ml Fond	Öl	

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürstchen darin anbraten. Die Schalotten und die Knoblauchzehe abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Öl anschwitzen. Die rote Paprika entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit in den Topf geben. Mit Curry- und Paprikapulver würzen und das Ganze ordentlich verrühren. Anschließend einen Teelöffel Tomatenmark unterrühren und mit etwas Salz und Pfeffer verfeinern. Zwischenzeitlich die Bratwürstchen in der Pfanne wenden. Nun den Fond und den Weißwein in den Topf geben und das Ganze köcheln lassen. Abschließend mit einem Stabmixer zu einer Sauce pürieren und ggf. mit ein wenig Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Die Bratwürstchen in mundgerechte Stücke schneiden, Currysauce drüber geben und zum Servieren auf Tellern anrichten.

Frank Rosin am 08. 09. 2011