

Curry-Wurst mit Pommes

Für 4 Portionen

4 gebrühte Kalbsbratwürste	6 El Olivenöl	1 rote Zwiebel
1 rote Pfefferschote	20 g frischer Ingwer	2–3 Tl scharfes Currypulver
150 ml Cola	3 Dosen-Tomaten (à 400 g)	Salz, Zucker

Würste auf beiden Seiten mehrmals einschneiden und in einer Pfanne mit 3 El Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten.

Inzwischen die Zwiebel und Pfefferschote fein würfeln. In 3 El Olivenöl andünsten. Ingwer schälen, fein reiben und zusammen mit dem Currypulver mitdünsten. Mit Cola ablöschen und aufkochen. Tomaten zugeben, alles erhitzen und mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken.

Die Würste in Scheiben schneiden, mit der Soße anrichten und mit Currypulver bestreut servieren. Dazu passen Pommes frites.

Tim Mälzer am 17. November 2012