

Currywurst mit selbstgemachter Soße

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 stückige Tomaten	Salz, Zucker

Würste auf beiden Seiten mehrmals einschneiden. In einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten.

Inzwischen 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 dazugeben, alles erhitzen und mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken.

Würste in Scheiben schneiden, mit der Soße anrichten und mit Currypulver bestreut servieren.

Tim Mälzer am 30. Juni 2019