

# Björn Freitags Currywurst

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/06/06/björn-freitags-currywurst/](https://happy-mahlzeit.com/2020/06/06/björn-freitags-currywurst/)

## Zutaten für 4 Personen:

- Bratwurst
- 100 g geräucherter weißer Speck
- 1 Zwiebel
- 4 EL Rohrzucker
- 60 g Bio-Tomatenmark, zweifach konzentriert
- 250 ml Bier (z.B. Kellerbier oder Pils)
- 175 g dänische Gurken im Glas, geschnitten
- 1 Tomate
- 400 g Tomatenpolpa (gehackte Tomaten in der Dose)
- 4 TL Currypulver, indisch
- 4 TL Paprikapulver, mild
- 3-4 TL weißer Pfeffer
- Salz

## Zubereitung:

Den Speck am Stück in eine Pfanne legen und erhitzen. Währenddessen die Zwiebel fein würfeln. Anschließend die Pfanne mit der Speckschwarte ausreiben. Die Speckschwarte aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebeln in der heißen Pfanne anschwitzen. Den Rohrzucker und das Tomatenmark zugeben und kurz erhitzen. Mit Bier ablöschen.

Die dänischen Gurken und die Tomate in feine Würfel schneiden. Gurken und Tomatenwürfel zusammen mit der Tomatenpolpa in die Pfanne geben. Mit Curry- und Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Gurkenwasser zugeben und alles gut verrühren. Die Currysauce ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Bratwurst oder die vegetarische Bratwurst auf dem Grill oder in der Pfanne garen.

Die Wurst zusammen mit der Currysauce servieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster

Episode: Bratwurst – Wie gut ist der Grill-Klassiker wirklich? vom 25.5.2018