

Currywurst mit pikanten Saucen und Knusper-Kartoffeln

😊 happy-mahlzeit.com/2021/05/27/currywurst-mit-pikanten-saucen-und-knusper-kartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Für die Currywurst:

- 4 Brühwürste
- 2 Zweige Rosmarin
- Pflanzenöl
- Currypulver
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Die Würste oberflächlich in einem Abstand von etwa 1 cm mehrmals einschneiden. Das verhindert das Aufplatzen der Wurst, zudem erleichtert es das Zerteilen, wenn man sie nur mit einer Gabel oder einem Holzsticker serviert. Pflanzenfett in einer Pfanne erhitzen und die Würste zunächst bei starker Hitze anbraten. Dabei Rosmarinzweige mit in die Pfanne legen. Die Hitze reduzieren, dann die Würste in Ruhe goldbraun fertig garen. Die Würste mit Currypulver bestreuen und mit Tomaten-Sauce servieren.

Wer mag, kann die Würste und Saucen noch mit Knoblauch-Chips bestreuen. Dafür die Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Knoblauchscheiben braten, bis sie sich an den Rändern leicht bräunen. Dabei mit etwas Zucker bestreuen. Der Knoblauch darf nicht zu stark gebraten werden, da er sonst bitter wird.

Für die süß-scharfe Tomaten-Sauce:

- 2 EL Zucker
- 250 ml Tomatensaft
- 1 Chilischote
- Salz
- 1 EL Himbeer-Essig

Zubereitung:

Die Chilischote entkernen und hacken. Zucker in einen Stieltopf geben und hellbraun karamellisieren. Den Tomatensaft angießen. Alles bei milder Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Sauce mit Chili, 1 Prise Salz und Essig würzen, dann 5 Minuten ziehen lassen. Lauwarm zur Currywurst servieren.

Für die Tomaten-Sauce mit Ananas und Ingwer:

- 1/4 frische Ananas
- 6 Kirschtomaten
- 1 daumendickes Stück Ingwer
- 1 Chilischote
- Zucker
- 250 ml Tomatensaft
- 1 EL Himbeer-Essig
- 1 Prise Salz
- Olivenöl

Zubereitung:

Die Ananas in kleine Stücke schneiden, die Kirschtomaten vierteln. Den Ingwer schälen und reiben, die Chilischote entkernen und hacken. Zucker in einem Topf erhitzen und goldbraun karamellisieren. Tomatensaft hinzufügen und mit dem Zucker verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Die Sauce mit Essig, Ingwer und 1 Prise Salz würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Ananas und Tomaten scharf anbraten. Nach 1 Minute aus der Pfanne nehmen und zur Tomaten-Sauce geben. Die Sauce noch etwas ziehen lassen und lauwarm zur Currywurst servieren.

Für den Joghurt-Dip:

- 250 g Joghurt-Dip Joghurt
- 2 EL Mayonnaise
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Joghurt und Mayonnaise in eine Schüssel geben und verrühren. Die Schale der Limette abreiben und mit dem Limettensaft zum Dip geben. Mit Salz und Zucker abschmecken. Kurz vor dem Servieren noch etwas frisches Olivenöl unterrühren. Zu den Kartoffeln und der Currywurst servieren.

Für die Ofenkartoffeln:

- 10 festkochende Kartoffeln
- 2 Zweige Rosmarin
- Olivenöl
- Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden, auf ein Backblech geben und mit Olivenöl vermengen. Die Kartoffeln gut verteilen und mit Rosmarinnadeln bestreuen. 25 – 30 Minuten im Ofen garen, währenddessen immer wieder wenden. Wenn sie knusprig und gar sind, aus dem Ofen nehmen und erst dann salzen.

Für Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln:

- 8 Kartoffeln
- 150 g Butter
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Stücke oder Scheiben schneiden. Butter in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen, bis sich die Molke von der Buttermasse trennt und am Boden absetzt. Die durchsichtige und geklärte Butter aus dem Topf schöpfen und für die Zubereitung der Bratkartoffeln verwenden. Dafür das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelstücke hineingeben. Die Hitze reduzieren und die rohen Kartoffeln mindestens 10 – 15 Minuten braten. Dabei immer wieder wenden und ggf. noch etwas Butterschmalz hinzufügen. Erst zum Schluss salzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Rezept: Rainer Sass

Quelle: Der Norden bleibt zu Hause und kocht vom 2.4.2020