

Currywurst

Wer eine feine Currywurst möchte, zaubert sich die Sauce selbst.
Für die exotische Variante die Sauce mit einem Schuss
Orangen- oder Passionsfruchtsaft verfeinern.

Zutaten

1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
30g Honig
1 EL Öl
1½ EL Currypulver
6dl Tomaten, passiert
1 EL Ingwer, gerieben
1 EL Essig
Salz, Cayennepfeffer

1 EL Bratbutter
4 Kalbsbratwürste
Curry zum Bestreuen

Zubereitung

Etwa 45 Minuten

1 Zwiebel und Knoblauch mit Honig im Öl langsam karamellisieren. Currypulver, Tomaten, Ingwer und Essig dazugeben und mit Salz und einem Hauch Cayennepulver würzen. Aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb drücken und abschmecken.

2 Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Bratwürste beidseitig bei mittlerer Hitze je etwa 5 Minuten braten. Wurst in Scheiben schneiden, mit der Sauce anrichten und mit wenig Curry bestreuen.

Tipp

Mit Pommes frites oder einem knusprigen Brötchen geniessen.

