

Informationen zur Sendung vom 26.01.2024

Currywurst mit selbstgemachter Sauce

Von Ulla Scholz

Zutaten (4 Portionen)

Currysauce

100 g Zwiebeln
1 – 2 Knoblauchzehen
2 EL Curry
1 TL Tomatenmark
1 EL brauner Zucker
500 g passierte Tomaten
(Konserve oder Glas)
Nach Wahl: 100 ml Bratensauce
oder Orangensaft (vegetarisch)
1 unbehandelte Limette
2 Lorbeerblätter
1 TL geräuchertes Paprikapulver
Salz
Pfeffer, Chiliflocken oder
Cayennepfeffer
Pflanzenöl zum Anbraten

Wurst

4 Rostbratwürste nach Wahl
oder ein vegetarisches
Ersatzprodukt

Außerdem

Currypulver zum
Bestreuen

Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und würfeln. In einem Topf etwas Öl erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchstücke zugeben. Alles etwas anschwitzen und nach kurzer Zeit mit Currypulver bestreuen und weiter rösten. Nun kommt das Tomatenmark dazu und wird auch kurz angebraten. Dabei beständig rühren und die Herdplatte nicht zu heiß einstellen.

Die passierten Tomaten angießen und mit Orangensaft oder für Fleischliebhaber mit brauner Sauce verlängern. Einmal kurz rühren und Lorbeerblätter, Limettenschalenabrieb, geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer zugeben. Einen Deckel auflegen und bei geringer Temperatur – circa 30 Minuten – köcheln lassen. Die Sauce mit Chili, Sambal oder Cayennepfeffer scharf abschmecken und ganz fein pürieren.

Die Würste von beiden Seiten – bei mittlerer Temperatur – vorsichtig braten. Zu große Hitze ist ungünstig, da die Wurst sonst aufplatzen würden.

Anrichten

Die Bratwürste leicht schräg in circa 1,5 cm große Scheiben schneiden. Alle Stücke in eine passende Schale verteilen und mit heißer Currysauce begießen. Über jede Portion ein wenig Currypulver und etwas Limettenabrieb streuen. Entweder ohne Beigaben oder mit einer Scheibe Bauernbrot oder Pommes Frites ergänzen.

Informationen zur Sendung vom 26.01.2024

Currywurst mit selbstgemachter Sauce

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

Wurst

Rostbratwürste gibt es beim Diskounter für 80 Cent das Stück. Bio-Rostbratwürste oder Wurst vom Fleischereigeschäft kommen auf den doppelten Preis. Ein fleischloses Rostbratwurst-Ersatzprodukt fließt mit 1,60 Euro pro 100 g in die Berechnung mit ein.

Sauce

Dosentomaten (400 g) kosten circa 1,00 Euro. Die Röstgemüse und Gewürze belaufen sich pauschal auf 1,50 Euro für eine vegetarische Currysauce. Wer mit Demi-Glace verlängern möchte, gibt zahlt 1,00 Euro zusätzlich. Eine Limette liegt bei circa 70 Cent und Orangensaft bei 40 Cent.

Rostbratwurst mit vegetarischer Currysauce: Portion circa 1,80 Euro

Rostbratwurstersatzprodukt: Portion circa 2,50 Euro

Rostbratwurst mit Currysauce und Demi-Glace: Portion circa 2,40 Euro

Demi-Glace – eine Grundsauce für Fleischliebhaber

Zutaten für ca. 500 ml

1,5 kg Rinderknochen
2 l Wasser
2 Karotten
2 Zwiebeln
100 g Sellerie
1 EL Tomatenmark
3 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
2 – 3 Thymianzweige
Butterfett oder Öl zum Anbraten
Nach Gusto ein wenig Kartoffelstärke zum Binden

Zubereitung

Karotten, Zwiebeln und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Butterfett in einen großen Bräter geben und die Rinderknochen von allen Seiten gut anbraten. Die Gemüsestücke zugeben, rühren und weiterbraten. Das Tomatenmark unterheben und 1 – 2 Minuten lang leicht rösten. Dann mit Wasser auffüllen. Gewürzt wird mit Salz, Knoblauchzehen, Lorbeerblättern und etwas Thymian.

Im vorgeheizten Backofen – circa 1,5 Stunden bei 180 Grad – schmoren. Je nach Flüssigkeitstand noch einmal etwas Wasser nachgeben.

Informationen zur Sendung vom 26.01.2024

Currywurst mit selbstgemachter Sauce

Von Ulla Scholz

Die Knochen aus der Sauce heben und wegwerfen. Die restliche Sauce durch ein Sieb in einen Topf passieren. Damit sich überschüssiges Fett an der Oberfläche sammeln kann, sollte der Ansatz kurz ruhen. Anschließend das Fett mit einer Kelle abschöpfen. Die Sauce aufkochen und ein bisschen einreduzieren lassen. Zum Schluss abschmecken und mit wenig Kartoffelstärke leicht binden.

Auf Vorrat kochen und einfrieren

Diesen Allrounder in passende Portionsdosen abfüllen und anschließend einfrieren. So ist man für die nächste Grillparty bestens gerüstet. Eine Grundsauce kann von rustikal bis fein fast alles. Je nach Zubereitungsart gibt man dann passende Gewürze, Portwein, Madeira oder frische Kräuter dazu.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz