

Der Vorkoster

Currywurst: Imbissklassiker für Leib und Seele

Die Rezepte

Currywurst mit Purple Currysauce mit Pflaumen	2
Emmis Currysauce	4
Emmis Ofen-Pommes	6
Bratwurst-Tricks von Björn Freitag	7

Currywurst mit Purple Currysauce mit Pflaumen

Rezept von Björn Freitag

Da köchelt was Besonderes im Pott: eine Currysauce mit Pflaumen, gerösteten Kirschtomaten und für die besondere Würze kommt ein Purple Curry dazu, also violettes Currypulver.



Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Kirschtomaten
- 1 TL Piment
- 1 EL Purple Curry (Gewürzfachhandel / online)
- 1 große weiße Zwiebel
- 2 EL Tomatenmark
- 4 EL Essig (hell)
- 300 ml Pflaumenwein (alternativ Pflaumensaft)
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 200 g Pflaumen aus dem Glas und ein bisschen vom Sud
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl

Zubereitung:

- Kirschtomaten auf einem Blech verteilen. 15-20 Minuten bei 220 °C Umluft im Ofen rösten, bis sich dunkle Stellen auf der Haut bilden.
- Währenddessen die Zwiebel fein würfeln.

- Rapsöl in einen Topf erhitzen. Piment und Purple Curry kurz darin anschwitzen. Zwiebel-Würfel hinzufügen und nach etwa zwei Minuten das Tomatenmark.
- 2-3 Minuten anbraten, dann mit Essig und Pflaumenwein ablöschen, dabei umrühren.
- Pflaumen mit etwas Flüssigkeit hinzugeben. Den Rübensirup unterrühren.
- Die gerösteten Kirschtomaten hineingeben und für 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Sauce mit einem Kartoffelstampfer etwas zerdrücken, bis sie die gewünschte Konsistenz hat.
- Die Sauce über eine gebratene Bratwurst geben und zusätzlich mit etwas Purple Curry Pulver bestreuen.

Emmis Currysauce

Rezept von Emmi Prolic

Wenig Zucker, Schärfe nach Geschmack - eine Currysauce für die ganze Familie!



Zutaten für 4 Personen:

- Rapsöl zum Braten
- ½ Peperoni
- 1 Schalotte
- 30 g Tomatenmark
- 3 TL Paprika Gewürz edelsüß
- 2 TL Madras Currypulver
- 1 ½ EL brauner Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 75 ml Orangensaft
- 500 g passierte Tomaten
- 1 Zimtstange

Zubereitung:

- Schalotte schälen und fein würfeln. Kerne aus der Peperoni entfernen und fein würfeln. (Die Menge der Peperoni ja nach gewünschter Schärfe selbst anpassen)

- Beides in etwas Rapsöl anbraten, bis die Schalottenwürfel glasig sind.
- Tomatenmark, Paprikapulver, Madras Curry und braunen Zucker hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles kurz anschwitzen.
- Mit Orangensaft ablöschen und gelegentlich umrühren.
- Die passierten Tomaten und die Zimtstange dazugeben. Die Sauce bei geringer Hitze ohne Deckel 15-20 Minuten köcheln lassen.
- Die Zimtstange aus der fertigen Sauce entfernen.
- Die Sauce über eine Bratwurst geben und mit etwas Currypulver bestreuen.

Emmis Ofen-Pommes

Rezept von Emmi Prolic

So gelingen selbstgemachte Pommes ganz ohne Fritteuse. Kross und würzig passen sie perfekt zur Currywurst.



Zutaten für 2 Personen:

- 800 g festkochende Kartoffeln (z.B. Sieglinde, Allians oder Annabelle)
- 4 El Olivenöl
- 2 ½ TL Paprika edelsüß
- 1 TL Salz

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, schälen und in fingerdicke Stifte schneiden.
- Olivenöl und Gewürze vermischen und in einer Schüssel mit den Kartoffeln vermengen.
- Die marinierten Kartoffelstifte auf einem Backblech mit Backpapier verteilen.
- 25 Minuten bei 200 Grad Umluft backen, bis sie knusprig sind.
- Die Pommes vor dem Servieren mit ein bisschen Paprikapulver bestreuen.

Bratwurst-Tricks von Björn Freitag

Die beste Currysoße nützt nichts ohne eine gut angebratene Wurst. Björn Freitag verrät, wie sie besonders lecker wird. Dazu braucht der Vorkoster Rapsöl und als Würstchen eignen sich besonders gut Rostbratwürste. Und so geht's:



Zubereitung:

- Rapsöl in einer Pfanne auf eine mittlere bis hohe Temperatur erhitzen.
- Würste in die Pfanne geben und regelmäßig wenden, sodass alle Seiten gleichmäßig kross gebraten werden. Das dauert etwa viereinhalb Minuten.
- Anschließend bei 200 °C Umluft im vorgeheizten Ofen für zweieinhalb Minuten soufflieren lassen. Das bedeutet, dass die Wurst Volumen gewinnt und die Pelle dabei aufplatzt.
- Die Würste mit einer Zange festhalten und mit einem Messer oder einer Schere in gleichmäßige Stücke schneiden.