

## Currywurst mit hausgemachter Currysoße und knusprigen Pommes



### Currywurst - der Renner in vielen Küchen

Stehen Currywürste auf den Speisekarten ist reichlich Absatz garantiert. Da werden andere Speisen links liegen gelassen. Dabei steht eher der Norden Deutschlands für Currywurst-Kultur, vor allem bei der Soße. Hier im Süden kann es passieren, dass lediglich kalter Ketchup und etwas Currypulver auf die Würste geklatscht werden. Dabei ist gerade die warme Soße das eigentliche Highlight auf dem Teller. Für mich dient die Bratwurst lediglich zum Tunken der köstlichen Currywurstsoße. Kräftig unterstützt von knusprigen Pommes.

Deswegen heute mal ein einfaches Gericht, allerdings mit **hausgemachter Currysoße** und **hausgemachten Pommes**. Guten Appetit!

### Zutaten

- 4 x Rote Würste (oder z.B. Oberländer)
- Currypulver zum Servieren

### Für die Pommes Frites:

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 3 EL Weißweinessig
- 1,5 l Fett zum Frittieren
- Salz

## **Für die Currysoße:**

- 250 g Dosen-Tomaten, passiert oder gewürfelt
- 200 ml Apfelsaft
- 150 g Zwiebelwürfel, geschält und gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gewürfelt
- 1 cm Ingwer, frisch gerieben
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Honig
- 2 EL Curry
- 1 EL Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- Wer möchte: 50 g Curryketchup
- Falls die Soße zu flüssig ist: 50 g Soßen-Lebkuchen oder Fruchtbrot (oder 1 TL Stärke in 3 EL Wasser gelöst)

## **Zubereitung**

**Für die Currysoße** die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einem Topf mit Öl 2 Minuten rührend anbraten. Den Tomatenmark, Ingwer, Honig und Curry zugeben und verrühren.

Mit Tomaten und Apfelsaft angießen und mit geschlossenem Deckel 10 Minuten sanft köcheln lassen. Mit einem Pürierstab feinmixen und nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Curry und eventuell Curry-Ketchup abschmecken. Tipp: Sollte die Soße noch zu flüssig sein, kann man vor dem Pürieren 50 g Soßen-Lebkuchen oder Fruchtbrot in die Soße geben, danach Pürieren und noch einmal kurz aufkochen. Wer keinen Soßen-Lebkuchen oder Fruchtbrot hat, kann auch 1 TL Stärke (in 3 EL Wasser gelöst) zum Abbinden nehmen.

Noch heiß servieren oder in ein Einmachglas abfüllen.

**Für die hausgemachten Pommes** einen Topf mit ca. 2l Wasser aufkochen. Die Kartoffeln schälen und in fingerdicke Spalten oder Stifte schneiden. 1 EL Salz und 3 EL Weißweinessig ins Kochwasser geben. Nun die Kartoffelspalten ins kochende Wasser geben. 10 Minuten kochen, anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz abschrecken und zum Trocknen auf ein sauberes Geschirrtuch legen.

Die Pommes Frites in zwei Durchgängen frittieren, um damit die Pommes besonders knusprig zu bekommen.

Schritt 1: In einem Topf das Frittierfett (2 l) auf 180° C (Kontrolle mit einem Fleisch-Kernthermometer) erhitzen. Pommes portionsweise im Fett 3 Minuten frittieren. Anschließend herausnehmen und zum Abtropfen auf sauberes Küchenpapier legen.

Sobald die gesamten Pommes Frites vorfrittiert sind, das Öl auf 190° C aufheizen und die Pommes wieder portionsweise 3-5 Minuten knusprig frittieren. Abtropfen lassen und vor dem Servieren salzen.

Die Roten Würste auf einer Seite kreuzweise einschneiden. Danach in einer Pfanne mit Öl auf beiden Seiten goldbraun braten.

Die Würste mit warmer Currysoße und knusprigen Pommes servieren. Wer möchte, streut noch extra Currypulver auf die Würste.