

CURRYWURST HOMEMADE

Episode 044 Currywurst homemade / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz



Rezept für 2 Personen

CURRYWURST

- 4 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 2 EL Olivenöl
- 1 Tasse Espresso
- 2 EL Honig
- 1 EL Sojasauce
- 3 EL Ketchup
- 1 EL Aceto Balsamico
- 1 EL milder Senf
- 1 EL Currypulver spezial
- ½ EL Worcestershire-Sauce
- 2 Kalbsbratwürste

1. Kaffee in der Espressomaschine aufsetzen.
2. Zwiebeln und Knoblauch grob schneiden. Die Chilischote entkernen und scheineln. Alles in Olivenöl anbraten.
3. Espressomaschine vom Herd nehmen, in eine Espressotasse abfüllen. Die angebratenen Zwiebeln mit Espresso ablöschen. Feuer reduzieren und einkochen lassen.
4. Honig, Sojasauce, Ketchup und Balsamico dazu geben, einkochen lassen.
5. Currypulver und Senf begeben, Herd abstellen. Mit Worcestershire-Sauce würzen, Achtung! Kann schnell zuviel sein.
6. Die Sauce im Mixer purieren.

7. Die Würste in Stücke schneiden und von allen Seiten anbraten. Mit der Sauce, dem lauwarmen Krautsalat und den Pommes Chips auf einem Pappteller anrichten.

KRAUTSALAT

- 5-6 Blatt Weisskohl (Chabis)
- 2 EL weisser Balsamico
- etwas Zitronensaft
- 1 TL Meersalz
- 1 rote Zwiebel
- 1 Schalotte

1. Die Blätter des Weisskohls zu einer Art Zigarre drehen und ganz fein schneiden. In eine Schüssel geben. Mit weissem Balsamico, Zitronensaft und Meersalz marinieren, kurz ziehen lassen.
2. Zwiebel und Schalotte fein schneiden, mit dem Krautsalat vermischen.
3. Den Salat in eine Bratpfanne geben und anrösten.

POMMES CHIPS

- 5 dl Sonnenblumenöl
- 1 Kartoffel
- Meersalz

1. Öl in einer Pfanne auf ungefähr 150 Grad erhitzen.
2. Kartoffel mit einem Kartoffelschäler scheibeln.
3. Kartoffelscheiben im heissen Öl fritrieren, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.



Curry ist eine Wissenschaft für sich. Die im herkömmlichen Handel erhältlichen Currypulver sind meist nicht extrem scharf. René schwört auf eine Spezialmischung, die ihm ein indischer Händler direkt im unbeschriebenen Gläschen liefert. Für die Sauce empfiehlt es sich, dramatisches und weniger dramatisches Pulver zu mischen.

Dieses Rezept stammt aus
Flavorites von René Schudel

Flavorites.com