

Currywurst mit selbstgemachter Soße

Currywurst und Pott – eine unzertrennliche Liebe! Zwar wurde die Currywurst in Berlin erfunden, ist aus dem Ruhrgebiet längst nicht mehr wegzudenken. Das hat auch Herbert Grönemeyer schön früh erkannt und widmete dem Würstchen sogar ein eigenes Lied. Wir kochen lieber, als zu singen.



Die Angaben für alle Zutaten sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für 2 Personen.

Zutaten:

- 2 bis 4 gebrühte Bratwürste
- Öl zum Braten

Soße:

- 150 g Erdbeeren
- ½ kleine Zwiebel
- 1 kleine Chilischote (Schärfe nach Geschmack)
- 1 cm frische Ingwerwurzel
- 1 EL Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 0,5 Liter Gemüsebrühe
- 200 ml passierte Tomaten
- 2 EL Rübenkraut
- Currypulver (Schärfe nach Geschmack)

- 1 TL süßes Paprikapulver
- 1 Messerspitze Kreuzkümmel
- Saft einer halben Zitrone
- ½ TL Bio-Zitronenabrieb
- Pfeffer und Salz

Zubereitung:

- Erdbeeren waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden.
- Chilischote waschen und fein hacken.
- Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken.
- Zwiebeln schälen und würfeln.
- Öl im Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Erdbeeren, Chili, Tomatenmark und Ingwer hinzugeben, dann alles mit Gemüsebrühe ablöschen.
- Passierte Tomaten zugeben und die Soße bei wenig Hitze mindestens 30 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch rühren, damit die Soße nicht am Topfboden festklebt. Wenn nötig, noch etwas Brühe oder Wasser zufügen.
- Anschließend Zuckerrübensirup, ½ Teelöffel Curry, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Zitronensaft und Zitronenabrieb hinzugeben.
- Alles mit einem Stabmixer fein pürieren und nochmal etwa fünf Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Würste mehrmals schräg einschneiden und in heißem Öl in einer Pfanne beide Seiten kross anbraten.
- Würste in Stücke schneiden, die Curry-Soße darüber geben und mit Currypulver bestreuen.
- Currywurst aufessen – **Mahlzeit!**

Tip: Wenn Soße übrigbleibt, kann man sie im Kühlschrank gut einige Tage aufbewahren. Es ist kein Problem die Soße nach individuellen Vorlieben abzuschmecken.