

Mittwoch, 23. März 2022

Rezept für 4 Personen

## Rainer Klutsch Currywurst mit scharfer Sauce und Kartoffelchips

Dauer: 1,5 Stunden

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Asia & Weltküche

### Zutaten:

Für die scharfe Sauce:

2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
2	Chilischoten
2 EL	Rapsöl
3 TL	Paprikapulver, edelsüß
3 TL	Curry-Pulver
800 g	Pelati-Tomaten
1	Lorbeerblatt
3	Wacholderbeeren
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
3 TL	Honig

Für die Kartoffelchips:

6	Kartoffeln, fest kochend
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Chilipulver
500 g	Frittierfett

Für die Bratwurst:

1 EL	Pflanzenöl zum Braten
4	Oberländer Bratwürste ohne Darm („nackte“ Bratwürste)

### Zubereitung:

1. Für die Sauce die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein schneiden.
2. Die Chilis waschen, trocknen, der Länge nach aufschneiden, das Kerngehäuse entfernen und Chili in kleine Würfel schneiden.
3. In einem Topf Öl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, das Paprikapulver und 1/3 vom Currypulver kurz mitanschwitzen.
4. Die Pelati-Tomaten, Lorbeerblatt, Chiliwürfel und Wacholderbeeren mit in den Topf dazugeben, leicht salzen und alles ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen.
5. Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Für die Kartoffelchips die Kartoffeln abwaschen, schälen, in 1 mm dünne Scheiben hobeln und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben (damit sich die Stärke der Kartoffeln etwas abwäscht).



7. Dann die Kartoffelscheiben über ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.
8. In einer kleinen Schüssel Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chilipulver vermischen.
9. In einem flachen breiten Topf das Frittierfett auf ca. 140 Grad erhitzen und die Kartoffelscheiben darin nach und nach goldbraun frittieren. Aus dem Fett herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit der Gewürzmischung würzen.
10. Die frittierten Kartoffelscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen warm halten.
11. Für die Bratwurst etwas Öl in eine Pfanne geben und die Bratwürste darin rundherum braten bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben.
12. Aus der Sauce das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren entfernen. Die Sauce mit Pfeffer, Honig und Currypulver würzen und mit einem Stabmixer sehr fein pürieren. Nochmals abschmecken.
13. Gebratene Würste aus der Pfanne nehmen und mit einem Messer in Stücke schneiden.
14. Würstchenstücke auf den Teller legen und üppig mit der Sauce überziehen. Dazu die Kartoffelchips reichen.

**Pro Portion: 650 kcal/ 2720 kJ  
30 g Kohlenhydrate, 17 g Eiweiß, 52 g Fett**