



## German Currywurst mit Pommes Frites

Die Currywurst ist zwischen Wien und Hamburg ein beliebtes Fastfood und wird lokal unterschiedlich zubereitet. Wir haben uns an der süddeutschen Currywurst-Variante orientiert, diese wird im Ganzen serviert. In Berlin oder im Ruhrgebiet wird die scharfe Wurst aufgeschnitten serviert, machen Sie es so, wie es Ihnen besser gefällt.

Da die Sauce zur Currywurst im Fastfood Bereich sehr oft aus Curry- oder Tomatenketchup zubereitet wird, haben wir hier eine hausgemachte Sauce aufgelegt, die sehr einfach gelingt und frisch schmeckt. Beim Curry am besten einen nicht zu scharfen, gelblichen, indischen Curry verwenden. Wer es so richtig scharf haben möchte, würzt zusätzlich mit Cayennepfeffer.

### Zubereitung

- Für die Sauce zur Currywurst alle Zutaten in einen Topf geben und mit dem Stabmixer aufmixen. Die Sauce unter Rühren erhitzen und 5 Minuten kochen lassen. Dann zur Seite ziehen und warm halten.
- Die Pommes zubereiten, dafür das Ceres Soft in der Friteuse oder im Topf erhitzen. Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden, rohe Pommes frites 2 Minuten vorfrittieren (blanchieren) aus dem Fett nehmen und kurz abkühlen lassen. Pommes im zweiten Durchgang knusprig frittieren, dabei die kreuzweise leicht eingeschnittene Bratwurst dazu legen und ebenso frittieren. Unsere Schritt für Schritt Anleitung Pommes zubereiten.
- Bratwurst abtropfen lassen und auf einen Teller legen, die Pommes abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Salz gewürzt durchschwenken. Die knusprigen Pommes frites anrichten, Sauce über die Currywurst gießen und mit Currypulver bestreut servieren.

Hauptspeisen



40 Minuten



2 Portionen

### Zutaten

Sauce zur Currywurst:

1 Dose Tomaten

1 Stück Knoblauchzehe

1 EL Speisestärke

2 EL Curry

1 TL Zucker

2 cl Gin

4 Prisen Salz

2 Prisen Pfeffer

Pommes frites:

200 g Kartoffeln

500 g Ceres Soft

Wurst und Deko:

2 Stück große Bratwürste

Salz Pfeffer Curry