

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Montag, 04.09.2023**

**Currywurst mit Currysoße und Kartoffelspalten**

**Für 4 Personen**

**Zutaten:**

**Für die Kartoffelspalten**

800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend, möglichst gleich groß

etwas Salz

6 EL Butterschmalz

etwas Pfeffer

etwas Paprikapulver, edelsüß

**Für die Currysoße**

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl

2 EL Paprikamark, (Ajvar) oder Tomatenmark

500 g Tomaten, überreif, frisch oder passiert

500 ml Gemüsebrühe oder Wasser, ca.

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

etwas Honig

3 EL Currypulver

4 EL Balsamessig, ca.

einige Chiliflocken, nach Belieben

**Außerdem**

4 Bratwürste

11 EL Rapsöl



**Zubereitung:**

1. **Die Kartoffeln** abbrausen, in Spalten schneiden und in Salzwasser ca. 15-20 Minuten knapp garen.
2. **Inzwischen für die Currysoße** Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Frische Tomaten abbrausen und fein würfeln.
3. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.
4. Paprika- oder Tomatenmark unterrühren und anrösten. Mit Salz, Pfeffer und 2 EL Currypulver (übriges Currypulver zum Bestreuen verwenden) würzen.
5. Mit Essig ablöschen. Honig unterrühren und etwas köcheln lassen. Tomaten zugeben, eventuell nochmal salzen. Brühe unterrühren und ca. 10 Minuten einkochen lassen.
6. **Kartoffeln** abgießen, ausdampfen lassen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen.
7. Kartoffeln darin, von allen Seiten, knusprig braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
8. Öl in einer Grillpfanne erhitzen, **die Bratwürste** darin von allen Seiten goldbraun braten (oder auf dem Grill zubereiten)
9. **Die Soße** pürieren und erneut abschmecken.
10. Bratwürste in Scheiben schneiden. Mit der Currysoße anrichten. Übriges Currypulver darüberstreuen. Mit den Kartoffeln servieren.

**Tipp:** Wenn die Kartoffeln mit Schale gekocht werden, erst nach dem Garen in Spalten schneiden.