

# Currywurst mit Quetschkartoffeln, Apfelscheiben

**Für zwei Personen**

**Für die Currywurst:**

2 Thüringer Bratwürste

**Für die Currywurst-Sauce:**

1 kleine rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen	100 g Tomatenmark
100 g Mangopüree	100 ml Ananassaft	150 ml Apfelsessig
2 EL brauner Rohrzucker	4 EL gelbes Currypulver	1,5 TL Salz
½ TL Chiliflocken	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Apfel:**

1 süßer Apfel	50 g ungesüßte Cornflakes	1 EL Honig
1 EL dunkler Rum	1 EL Sonnenblumenöl	

**Für das Topping:**

5 Kardamomkapseln	1 TL gemahl. Kreuzkümmel	3 TL mildes Currypulver
½ TL gemahl. Zimt	1 EL gemahl. Kurkuma	½ TL Chiliflocken
1 EL Rohrzucker		

**Für den Salat:**

½ Bund Petersilie	1 EL Apfelessig	1 TL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Quetschkartoffeln:**

5 Drillinge	1 TL edelsüßes Paprikapulver	50 ml Rapsöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Currywurst:** Den Grill vorheizen.

Bratwürste auf dem Grill rundherum anbraten.

**Für die Currywurst-Sauce:**

Zwiebel und Knoblauch abziehen und schneiden. Pfanne mit Öl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin dünsten. Currypulver und Tomatenmark dazugeben und trocken rühren. Mit Ananassaft und Apfelessig ablöschen, Zucker, Salz, Chiliflocken und Mangopüree dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen. In einem Standmixer mixen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Apfel:** Cornflakes leicht zerdrücken. Apfel waschen und mit Apfelnkerner durchstechen, dann in vier gleichgroße Stücke schneiden. Apfel in Honig, Sonnenblumenöl und Rum marinieren. 2-3 Minuten pro Seite auf den Grill legen und danach in zerdrückten Cornflakes wenden.

**Für das Topping:** Kardamomkapseln mörsern, dann Schale entfernen. Restliche Zutaten dazu geben und gut mörsern. Über die Sauce geben.

**Für den Salat:** Petersilie waschen und von den Stielen zupfen. In einer Schüssel mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer vermengen.

**Für die Quetschkartoffeln:** Kartoffeln 10 Minuten in Salzwasser vorkochen. Grillplatte (Plancha) mit Rapsöl bepinseln und Kartoffeln mit Burgerpresse oder Topfboden darauf quetschen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zwischendurch wenden und 20 Minuten grillen.

Carmen Soudani am 11. Juli 2024