

Curry-Wurst, selbstgemacht

Für 4 Personen

Für die Wurst:

2 m Schafsaitlein (Schafdünndarm)	250 g Schweinebauch	250 g Schweinefleisch
12 g Salz	2 Knoblauchzehen	1 TL Zitronen-Abrieb
1/2 TL Kümmel, gemahlen	2 TL Majoran, gerebelt	2 EL Pflanzenöl

Für die Brötchen:

100 g Kartoffeln	Salz	50 g geräucherter Speck
1 Zweig Rosmarin	75 g Mehl	5 g frische Hefe
Pfeffer		

Für die Sauce:

1 Apfel	1 Schalotte	2 EL Rohrzucker
2 EL Curry, mittelscharf	200 ml Apfelsaft	500 g Pelati-Tomaten
Salz, Pfeffer		

Den Saitlein mehrmals mit handwarmem Wasser gründlich spülen, dann mindestens 2 Stunden in lauwarmem Wasser wässern.

Für die Bratwurst Schweinebauch und -fleisch grob würfeln, dann 2 x durch den Fleischwolf (mit einer Scheibe von 3 mm Lochdurchmesser) drehen. Die Fleischmasse mit Salz würzen, nach und nach 50 ml Wasser zugeben, dabei gut vermengen. Knoblauch schälen, fein hacken und mit Zitronenabrieb, Kümmel und Majoran unter die Wurstmasse mischen. Die Masse in den Wurstfüller geben, die Lammsaitleine auf die Tülle ziehen und diesen vorsichtig füllen. Dabei die Würste auf jeweils 12 cm abdrehen. Die Würste im Kühlschrank 4 Stunden kühlen.

Für die Brötchen Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Speck fein würfeln. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die gekochten Kartoffeln abschütten und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Mehl, Hefe, Speck, Rosmarin, etwas Salz und Pfeffer zugeben und alles gut vermengen.

Aus dem Teig vier gleichschwere Brötchen formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen die Brötchen ca. 30 Minuten backen.

Für die Currysauce den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in kleine Würfel schneiden. Schalotte schälen, fein würfeln.

Einen Topf erhitzen, Zucker zugeben und diesen hellbraun karamellisieren, dann Schalotten- und Apfelwürfel zugeben. Curry überstreuen und leicht anrösten. Apfelsaft angießen und diesen nahezu vollständig einkochen lassen. Dann die Pelatitomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab alles fein mixen und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Curry und Zucker abschmecken.

Die Bratwürste in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten bei mittlerer Hitze gut braten.

Zum Servieren, die Wurst auf dem Teller anrichten, mit der Sauce übergießen und servieren.

Simon Tress am 04. Januar 2016