

# Currywurst 2.0

## Für 4 Portionen

1 rote Paprikaschote	4 große Strauchtomaten	8 Schalotten
2 EL Olivenöl	1 EL Zucker	2 EL Tomatenmark
1 EL mildes Currypulver	$\frac{1}{2}$ TL Salz	2 Prisen Pfeffer
150 ml Weißwein	300 ml Gemüsebrühe	3 EL neutrales Öl
4 neutrale Metzger-Bratwürste		

### Gemüse vorbereiten:

Paprika und Tomaten waschen und vom Stielansatz befreien. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und mit den Tomaten in Würfel schneiden. 2 Schalotten schälen und in Ringe schneiden.

### Gemüse anbraten:

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalottenringe darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Paprika und Tomaten dazugeben und kurz anschwitzen. Das Tomatenmark einrühren und kurz mitschwitzen. Das Currypulver einstreuen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Weißwein ablöschen und den Bratensatz mit der Flüssigkeit lösen.

### Sauce köcheln lassen:

Die Gemüsebrühe angießen und die Sauce bei mittlerer Hitze 20 Minuten offen köcheln. Inzwischen die restlichen Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden.

### Zwiebeln rösten:

2 EL neutrales Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenringe darin bei niedriger Hitze schön langsam erst glasig, dann braun braten.

### Würste anbraten:

In dieser Zeit das restliche neutrale Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Bratwürste darin rundherum anbraten.

### Sauce pürieren:

Die eingekochte Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren. Falls die Sauce noch nicht dickflüssig genug ist, alles weiter einkochen. Sollte sie zu dickflüssig sein, etwas mehr Gemüsebrühe untermixen. Die Sauce noch einmal mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Currywurst anrichten:

Die fertige Bratwurst in Scheiben schneiden und auf kleine Schalen verteilen. Jeweils eine kleine Kelle Currysauce darübergeben und die Currywurst mit den selbstgemachten Röstzwiebeln bestreut servieren.

### Tipp:

Die Sauce nach Belieben zusätzlich durch ein feines Sieb streichen, um Haut und Kerne von Paprika und Tomaten zu entfernen.

Frank Rosin am 12. Dezember 2019