

Marokkanische Curry-Wurst

Für zwei Personen

8 scharfe Hackfleisch-Bratwürste	4 große Tomaten	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Bund Koriander	1 Msp. Kreuzkümmel
1 Msp. Currypulver	6 cl Weißwein	Olivenöl, Salz
Zucker, Pfeffer		

Die Würste auf dem Gasgrill grillen. Für die Currysauce die Tomaten enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Anschließend die Zwiebelwürfel in Olivenöl anbraten. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit in die Pfanne geben. Danach sofort die gewürfelten Tomaten dazugeben. Mit Currypulver abstäuben und mit Weißwein ablöschen. Die Sauce leicht einköcheln lassen und mit Salz, wenig Pfeffer, Kreuzkümmel und Currypulver nachschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren mit gehacktem Koriander verfeinern.

Mario Kotaska am 21. Juli 2014