

Currywurst-Ragout

4 Currywürste	1 rote Paprikaschote	1 Chilischote
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	Sonnenblumenöl
250 ml Tomatensaft	1 EL	Kräuter der Provence
Salz, Pfeffer	Zucker	Currypulver

Currywürste in mundgerechte Scheiben schneiden.

Paprikaschote schälen - das geht am besten mit einem Sparschäler -, halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen.

Anschließend in feine Streifen schneiden. Chilischote waschen, putzen und mit den Kernen in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Wurstscheiben darin scharf anbraten. Paprika, Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter der Provence dazugeben und kurz mitbraten. Den Tomatensaft hinzufügen, die Hitze herunterschalten und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Ragout auf Teller verteilen und mit Currypulver bestreuen.

Dazu passen Stampfkartoffeln.

Rainer Sass am 19. August 2026