

Currywurst 'Manta-Platten' mit Pommes

Für 2 Personen

2 Würste nach Wahl	2 grosse mehligk. Kartoffeln	1/2 rote Paprika
1 weiße Zwiebel	50 ml Sojasauce	250 ml Orangensaft
100 ml Cola	650 g Ketchup	1 EL Currypulver
Rapsöl	1 Msp. Salz	1 Msp. Gewürzmix

Paprika und Zwiebel in feine Würfel schneiden, mit Cola, Sojasauce und Orangensaft in einen Topf geben und alles zusammen stark einkochen.

Die Kartoffeln schälen, in grobe Stäbe schneiden und in kaltem Wasser waschen. Die Pommes auf einem Handtuch trockenlegen und anschließend bei 150°C in Rapsöl für ca. 7 Minuten blanchieren. Währenddessen die Currywürste von beiden Seiten leicht diagonal anritzen und in einer Pfanne mit Rapsöl von beiden Seiten langsam braten. Die Pommes aus dem Fett nehmen und für 10 Minuten auf ein Küchentuch legen.

Ketchup und Currypulver zum Ansatz in den Topf geben und die Sauce für weitere 2 Minuten köcheln lassen.

Die Pommes bei 190°C im Rapsöl frittieren bis sie kross sind, in eine Schüssel geben und mit Gewürzsalz und Gewürzmix würzen.

Pommes und Currywurst auf einem Teller anrichten, die Currysauce über die Wurst geben und mit Currypulver bestreuen.

Steffen Henssler am 06. April 2021