

# Currywurst mit zwei Soßen und Kartoffel-Plätzchen

**Für 4 Personen**

**Tomatensoße:**

4 Tomaten	400 g Tomaten	0.2 l Tomatensaft
1 EL Himbeer-Essig	1 Chilischote	1 EL Zucker
1 Stück Ingwer	1 Passionsfrucht	

**Weißer Soße:**

250 g Joghurt	2 EL Mayonnaise	1 Limette
1 Prise Salz		

**Zwiebel-Marmelade:**

500 g Zwiebeln	0.2 l Rotwein	0.1 l Portwein
1 EL Honig	1 EL Crema di Balsamico	1 Prise Salz
2 EL Olivenöl		

**Kartoffelplätzchen:**

4 Kartoffeln	0.5 TL Salz	2 Zweige Thymian
1 Prise Muskat	2 EL Butterschmalz	

**Currywürste:**

4 Brühwürste	Rindswürste	5 EL Pflanzenfett
1 EL Butterschmalz		

**Tomatensoße:**

Die frischen Tomaten schälen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch fein hacken. Die Dosentomaten ebenfalls zerkleinern.

Die Chilischote entkernen, dann hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Zucker in einen Stieltopf geben und hellbraun karamellisieren. Die frischen Tomaten und die Dosentomaten hineingeben. Alles bei milder Hitze köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann Chili, Ingwer und Essig hinzufügen.

Die Passionsfrucht halbieren. Das Fruchtfleisch mit den Körnern herauskratzen und zur Soße geben. Wer mag, kann die Kerne in einem Sieb auffangen. Zum Schluss den Tomatensaft hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und die Soße 10 Minuten köcheln lassen.

**Weißer Soße:**

Joghurt und Mayonnaise in eine Schüssel geben und verrühren. Die Schale der Limette abreiben und mit dem Limettensaft zum Dip geben. Mit 1 Prise Salz und Zucker abschmecken.

**Zwiebel-Marmelade:**

Zwiebeln schälen und in feine Lamellen schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin farblos anschwitzen. Rotwein, Portwein und Crema di Balsamico dazugeben. Alles bei milder Hitze 30 Minuten köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Mit Honig und 1 Prise Salz abschmecken.

Gegebenenfalls noch etwas Crema di Balsamico hinzufügen.

**Kartoffelplätzchen:**

Ein Küchentuch in einer Schüssel auslegen. Die Kartoffeln schälen und feine Späne in das Tuch raspeln. Das Tuch schließen und so stark eindrehen, dass die Flüssigkeit aus den Kartoffeln gedrückt wird. Die Masse mit Salz, Muskat und abgezapften Thymianblättern würzen und alles gut vermengen. Mithilfe eines Esslöffels kleine Nocken aus der Masse formen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Nocken hineingeben.

Wenn die Unterseite stabil und braun ist, die Nocken wenden und ebenfalls braten. Die Hitze reduzieren und die Kartoffelplätzchen etwa 4-5 Minuten fertig garen.

**Currywürste:**

Die Würste oberflächlich in einem Abstand von etwa 1 cm mehrmals einschneiden. Das verhindert das Aufplatzen der Wurst, zudem erleichtert es das Zerteilen, wenn man sie nur mit einer Gabel oder einem Holzsticker serviert. Pflanzenfett und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Würste zunächst bei starker Hitze anbraten. Die Hitze reduzieren, dann die Würste in Ruhe goldbraun fertig garen.

Die Tomatensoße auf Teller oder Schälchen geben, dann die Wurst in die Soße legen. Alles mit Currypulver bestreuen. Dazu die Kartoffelplätzchen mit Joghurtdip und die Zwiebel-Marmelade servieren.

Rainer Sass am 10. November 2019