

Rodolfos Currywurst

Deutschland (für 4 Personen)

Zutaten:

- 6 Bratwürste
- 1 mittlere Zwiebel
- 300...400g Tomaten-Ketchup
- 1 Esslöffel Balsamico-Essig
- 2 Esslöffel flüssiger Honig
- etwas Chilipulver (z.B. Piment d'Espelette)
- 1 Spritzer Sojasauce
- Olivenöl
- 3 Esslöffel Tomatenmark aus der Tube
- min. ½ dl Wasser
- Currypulver

Vorbereitung:

- Zwiebel klein hacken
- Die Bratwürste gut braun braten (am besten auf einem Grill), in ca. 1.5cm dicke Rädchen schneiden, in die Servierschale verteilen und im 80°C Ofen warm stellen.

Zubereitung:

- In einer nicht zu grossen Bratpfanne die Zwiebeln im Olivenöl gut dünsten
- Tomatenmark unterrühren und mit dem Wasser ablöschen und umrühren
- Ketchup begeben
- Balsamico und Honig unterrühren und bei kleiner Hitze köcheln
- wenig Sojasauce und Chilipulver begeben und gut umrühren, ggf. noch etwas Wasser begeben, so dass die Sauce nicht zu dick ist
- Die warmen Würste aus dem Ofen nehmen und die Sauce darüber verteilen
- Nach Belieben Currypulver darüber streuen und heiss servieren

Tipp:

- Ich bevorzuge weisse Kalbsbratwürste
- Als Beilage viel Weissbrot servieren und grünen Salat.

