

REZEPT



CURRYWURST MIT POMMES

BIO INDISCHES CURRY N° 303



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN
VORBEREITUNG | 20 MIN.
KOCHZEIT | 40 MIN.

CURRYWURST

4 große Bratwürste
 500 g passierte Tomaten oder
 Tomatenstücke aus der Dose
 2 kleine rote Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 1/2 rote Paprika
 2 EL Olivenöl
 50 g Tomatenmark
 30 g Zucker
 Saft von 3 Orangen
 2 TL Bio geräuchertes
 Paprikapulver N°451
 1,5 EL Bio Indisches Curry
 N°303
 1 Prise Bio Ceylon Zimt N°916
 Salz & Pfeffer

Zum Bestreuen: Bio Dragon
 Curry N°308 (scharf)

POMMES

1 kg festkochende Kartoffeln
 4 EL Olivenöl
 3 EL Polenta
 Salz

ZUBEREITUNG

1. Grill auf 180-200 Grad, Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Zwiebeln und Knoblauch hacken, Paprika würfeln.
3. Kartoffeln für die Pommes in Stifte schneiden, in eine große Schüssel geben und mit Wasser bedecken. 10 Minuten einweichen, um einen Teil der Stärke zu entfernen. So werden die Pommes schön knusprig! Kartoffeln abgießen und gründlich abtrocknen. In einer Schüssel mit Olivenöl, Polenta und Salz vermischen und auf einem Backblech verteilen.
4. Schmortopf auf den Grill stellen (oder alternativ die Sauce auf dem Herd zubereiten). Olivenöl darin erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Paprika andünsten. Tomatenmark, geräuchertes Paprikapulver und Indisches Currypulver dazugeben und kurz mitbraten. Zucker unterrühren und mit Orangensaft ablöschen.
5. Passierte Tomaten oder Tomatenstücke und eine Prise Zimt unterrühren und die Currysauce zugedeckt auf dem Grill etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis sie eingedickt und die Paprika weich ist. Dabei immer wieder umrühren, damit die Sauce nicht anbrennt. Bei Bedarf etwas Wasser dazugeben.
6. Pommes in den Ofen schieben und auf der mittleren Schiene in 20-30 Minuten goldgelb backen.
7. Bratwürste quer einritzen und auf dem Grill bis zum gewünschten Röstgrad grillen. Dabei mehrmals wenden.
8. Die Sauce fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Currypulver abschmecken.
9. Bratwürste in mundgerechte Stücke schneiden, Currysauce darüber verteilen. Nun kannst du die Currywurst mit etwas Currypulver bestreuen: für eine milde Variante empfehlen wir Indisches Curry, für eine feurige Variante unser schärfstes Dragon Curry. Pommes dazu servieren.