

# PARTYHÄPPCHEN – CURRYWURST IM GLAS

## PARTYHÄPPCHEN – CURRYWURST IM GLAS

In wenigen Wochen ist es so weit – es wird gepoltert. Ganz klassisch als kleine Gartenparty, mit Bierbänken, Zelt, Grill und allem drum und dran. Auch wenn wir unsere Gäste bitten werden die eine oder andere Kleinigkeit zum Buffet beizusteuern bin ich trotzdem noch auf der Suche nach ein paar raffinierten Methoden um den einen oder anderen Klassiker ein bisschen aufzupeppen. Was vom Grill immer einfach gemacht ist sind Bratwürste. Und als ich auf [feinbeisser.de](http://feinbeisser.de) diese ziemlich coole Variante von Currywurst im Glas entdeckt habe musste ich das unbedingt ausprobieren. Ich finde das sehr hübsch. Da wir den Abend aber als open door Party gestalten und man die Currysauce nur schwer auf Dauer warm halten kann wenn die Gläser erst einmal vorbereitet sind kommen sie diesmal nicht auf den Tisch, da muss man dann wohl wirklich professionell ausgerüstet sein damit das klappt. Es wird sich aber sicher die eine oder andere Gelegenheit ergeben wo die kleinen Gläschen zum Einsatz kommen. Vielleicht steht bei euch ja auch bald etwas an?



### Zutaten für 20 Gläser:

6-7 Bratwürste (hier Thüringer, roh)

2 EL Currypulver

### Für die Sauce:

2 Schalotten

2 große Knoblauchzehen

etwas Öl

3 eingelegte, geröstete Paprika

1/2 Tube Tomatenmark

2 kleine, rote Chilis

200ml Sud aus dem Paprikaglas

500ml Gemüsebrühe

2 TL scharfes Paprikapulver

1/2 EL scharfes Currypulver

1 Prise Salz

#### Zubereitung:

Wie ich die Sauce zubereite habe ich ja an dieser Stelle bereit detailliert beschrieben. Ich fasse es aber nochmal zusammen:

Schalotten und Knoblauch würfeln und in etwas Öl anschwitzen. Die Paprika und Chilis zerkleinern und dazu geben. Tomatenmark zufügen und alles ein wenig anrösten. Mit 200ml Sud aus dem Paprikaglas ablöschen und einkochen lassen. Mit der Brühe aufgießen und wieder etwas einreduzieren.

Sobald die Sauce dicklich wird mit Curry und Paprikapulver würzen und mit dem Stabmixer pürieren. Abschmecken und bei Bedarf noch etwas Salz dazu geben.

Die Bratwürste in der Pfanne braten oder auf dem Grill grillen, in Scheiben schneiden und auf Holzspieße stecken. Bei mir passen 3 Scheiben perfekt zu der Höhe des Glases.

Je 2-3 EL Sauce in jedes Glas geben und die Wurstspieße hinein stellen. Mit etwas Currypulver würzen und sofort servieren.

Greift zu!

