

# TYPISCHE BERLINER CURRYWURST

## TYPISCHE BERLINER CURRYWURST

Was macht so eine waschechte Berliner Currywurst eigentlich aus? Ist es die Wurst als solche? Mit Darm oder ohne? Daran scheiden sich die Geister. Manche schwören auf das Curry 36 in Kreuzberg, andere auf Konnopke. Ich bin eigentlich kein großer Fan der Currywurst und so lange ich eine frisch gegrillte Wurst bekomme recht zufrieden. Bei Curry 36 machen sie außerdem verdammt gute Pommes – also wäre das im Zweifelsfall mein Favorit. Was für mich aber das eine und einzige ultimative Kriterium ist an dem alles scheitern kann ist eine frisch gemachte Currysauce die unbedingt warm auf die Wurst kommt. Nichts ist schlimmer als so ein liebloser Klecks kalter Curryketchup – da schüttelt's mich! Wenn ihr also auch mal Lust habt die Currywurst zuhause zu machen, dann solltet ihr unbedingt einen warmen Klecks von dieser Sauce darüber geben – die ist nämlich wirklich gut! Dazu gab es hausgemachte Pommes, so kann Fastfood schmecken...



### Zutaten für 2 Personen:

4 Bratwürste, Sorte ganz nach Geschmack

### 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

### Für die Pommes:

6 Kartoffeln

300ml Sonnenblumenöl

2 TL mildes Paprikapulver

1 TL Salz

#### Zubereitung:

Die Kartoffeln in Stifte schneiden. Je nach Lust und Laune vorab schälen oder nicht.

Die Schalotten und die Knoblauchzehen in Würfel schneiden und im Öl anschwitzen. Die Paprika und die Chilis etwas klein schneiden und mit in die Pfanne geben. Das Tomatenmark zufügen und alles zusammen etwas anrösten.



200ml Sud aus dem Paprikaglas dazugeben und kurz bei hoher Hitze einkochen lassen. In dieser Zeit in einer zweiten Pfanne oder einem breiten Topf das Öl für die Pommes erhitzen.



Die Pommes in zwei Portionen frittieren sobald das Öl ca. 180°C erreicht hat. Die einreduzierten Currysauce mit Brühe auffüllen und nochmals etwas einkochen lassen.



Wenn die Sauce eine dickliche Konsistenz hat mit Paprikapulver und Curry würzen, dann kommt sie in den Becher für den Stabmixer und wird fein püriert bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Abschmecken und bei Bedarf noch etwas Salz dazu geben.



Die Pommes kurz auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Während die zweite Runde frittiert die Bratwürste braten.



Für die Pommes das Salz mit dem milden Paprikapulver vermischen. Pommes und Würzsalz in eine Schüssel geben und gut durchschütteln.

Die fertig gebratenen Würste aufschneiden und zusammen mit den Pommes auf einen ausreichend großen Teller geben. Die Currysauce je nach persönlicher Vorliebe über oder neben die Wurst geben.

Wurst, Pommes und Sauce restlos verputzen!

