

Björn Freitags Currywurst

Der Spitzenkoch verrät sein Rezept für den Klassiker schlechthin: die Currywurst. Ob mit einer klassischen Bratwurst oder als vegetarische Variante, der Geschmack der Sauce ist entscheidend.



Zutaten für vier Portionen:

- 100 g geräucherter weißer Speck
- 1 Zwiebel
- 4 EL Rohrzucker
- 60 g Bio-Tomatenmark, zweifach konzentriert
- 250 ml Bier (z.B. Kellerbier oder Pils)
- 175 g dänische Gurken im Glas, geschnitten
- 1 Tomate
- 400 g Tomatenpolpa (gehackte Tomaten in der Dose)
- 4 TL Currypulver, indisch
- 4 TL Paprikapulver, mild
- 3-4 TL weißer Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

- Den Speck am Stück in eine Pfanne legen und erhitzen.
- Währenddessen die Zwiebel fein würfeln. Anschließend die Pfanne mit der Speckschwarte ausreiben.
- Die Speckschwarte aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebeln in der heißen Pfanne anschwitzen.
- Den Rohrzucker und das Tomatenmark zugeben und kurz erhitzen. Mit Bier ablöschen.
- Die dänischen Gurken und die Tomate in feine Würfel schneiden. Die Gurken- und die Tomatenwürfel zusammen mit der Tomatenpolpa in die Pfanne geben.
- Mit Curry- und Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Gurkenwasser zugeben und alles gut verrühren. Die Currysauce ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- Währenddessen die Bratwurst oder die vegetarische Bratwurst auf dem Grill oder in der Pfanne garen.
- Die Wurst zusammen mit der Currysauce servieren.

Passend dazu:

Folienkartoffeln mit Sauerrahm

Nicht nur die Bratwurst lässt sich hervorragend grillen, auch die Kartoffel macht sich bestens auf dem Grill. Zusammen mit Sauerrahm sind die Kartoffeln eine tolle Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Zutaten für vier Portionen:

- 10 Kartoffeln, mehligkochend
- 200 g Schmand
- 200 g saure Sahne
- 1 Zitrone
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Die Kartoffeln in Alufolie einwickeln und für 20 – 30 Minuten auf dem Grillrost garen. Mit einem Messer einstechen und prüfen, ob sie durch sind.
- Den Schmand und die saure Sahne in einer Schüssel vermengen. Den Saft einer Zitrone zugeben.
- Den Schnittlauch fein hacken und in die Schüssel geben. Alle Zutaten gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Kartoffeln aus der Folie nehmen, anschneiden und zusammen mit dem Sauerrahm servieren.