

## Currywurst mit selbstgemachten Pommes frites

### Zutaten für 4 Portionen:

#### Sauce:

100 g Zwiebeln  
1 frische Knoblauchzehe  
20 ml Rapsöl  
30 g Tomatenmark  
1,5 EL Currypulver  
15 g Zucker  
100 ml Orangensaft  
400 g passierte Tomaten  
Chilipulver  
Salz

#### Pommes frites:

500 ml Rapsöl  
800 g große Kartoffeln, mehlig kochend  
4 Zweige Rosmarin, gewaschen und getrocknet  
1 Bund Thymian, gewaschen und getrocknet  
1 frische Knoblauchzehe  
Salz

#### Würste:

4 Currywürste oder andere Bratwürste nach Wahl  
2 EL Rapsöl



### Und so geht's:

**Sauce:** Zwiebeln sowie Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden, dann in einem Topf in Rapsöl hellbraun anschmoren. Tomatenmark, Currypulver sowie Zucker dazugeben und unter Rühren anschwitzen. Orangensaft und passierte Tomaten hinzufügen und alles 10 bis 15 Min. bei kleiner Hitze kochen, dann mit Chilipulver, Salz sowie evtl. noch Zucker abschmecken.

**Pommes:** Rapsöl in einer hohen Pfanne auf etwa 100 °C erhitzen. Inzwischen Kartoffeln schälen, in zentimeterstarke Stäbchen schneiden und in das heiße Rapsöl geben. Die Herdplatte auf die höchste Stufe stellen und die Pommes 12 bis 15 Min. unter gelegentlichem Rühren garen, bis diese goldbraun und knusprig sind. Etwa 3 Min. vor

Garzeitende die Hälfte der Kräuter und den Knoblauch hinzufügen und die Pommes damit aromatisieren. Pommes aus dem Fett nehmen und abtropfen lassen, salzen.

**Würste:** Die Würste in einer Pfanne in Rapsöl bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Min. pro Seite garen, nach 2 Min. die restlichen Kräuter zugeben.

Die Würste zusammen mit der Sauce und den Pommes anrichten und servieren.

Copyright: UFOP



uföp

030/235 97 99-0  
030/235 97 99-99

-  
... -

0  
/  
2  
1  
/0