



Currywurst in fruchtiger Paprikasauce

Zutaten (für 4 Personen):

4 Bratwürste

Für die Sauce:

5 EL Öl

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

2 Gläser Hengstenberg

Paprika-Streifen

2 Paprikaschoten

etwas Salz und Pfeffer

150 g Zucker

1 Chilischote

100 g Hengstenberg Paprika-

Tomatenmark

6 TL mildes Paprikapulver

4 TL scharfes Currypulver

1 Schuss Weißwein zum

Ablöschen

500 ml Gemüsebrühe

Für die Süßkartoffelchips:

1 l Wasser

2 EL Hengstenberg Balsamico

Bianco

3 große Süßkartoffeln

2 EL Speisestärke

1 TL getrockneter Thymian

etwas Öl zum Bepinseln

1 TL grobes Salz



Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Waschen Sie die Süßkartoffeln und schneiden Sie sie ungeschält in 5mm dicke Scheiben. Verrühren Sie in einer großen Schale 1 Liter kaltes Wasser mit 2 EL Balsamico Bianco und lassen Sie die Süßkartoffeln für eine Stunde darin ziehen. Schälen Sie die Schalotten und den Knoblauch und hacken Sie beides fein. Waschen Sie die frischen Paprikaschoten, anschließend entkernen und grob würfeln. Die eingelegten Paprikastreifen lassen Sie in einem Sieb abtropfen. Schneiden Sie auch die Chilischote in feine Scheiben.

Heizen Sie den Ofen auf 230°C Ober- / Unterhitze vor.



Schritt 2: Die Sauce zubereiten

Erhitzen Sie etwas Öl in einem Topf. Schwitzen Sie die Zwiebeln und den Knoblauch kurz darin an, um danach sowohl die frischen als auch die eingelegten Paprika dazuzugeben. Schmecken Sie mit Salz, Pfeffer und Zucker ab.

Lassen Sie die Zutaten einen Moment köcheln. Als nächstes geben Sie die Chili und das Paprika-Tomatenmark ebenfalls in den Topf und verrühren alles kräftig. Würzen Sie anschließend mit Curry und Paprikapulver und löschen Sie die Sauce mit einem Schuss Weißwein ab. Fügen Sie nun noch die Brühe hinzu und kochen Sie alles ein. Nehmen Sie den Topf vom Herd. Pürieren Sie die Masse zu einer glatten Sauce und halten diese bei kleiner Flamme warm

Schritt 3: Die Süßkartoffelchips backen

Gießen Sie das Essigwasser nach einer Stunde Ziehzeit ab und trocknen Sie die Süßkartoffelscheiben mit Küchenkrepp ab. Vermengen Sie sie mit einem Schuss Olivenöl, der Speisestärke und dem Thymian. Legen Sie sie nebeneinander auf ein Backblech, ohne dass sich die einzelnen Scheiben überlappen – so werden sie gleichmäßig knusprig, wenn Sie sie im vorgeheizten Backofen für 25 Minuten bei 230°C Ober- / Unterhitze backen. Unser Tipp: Lassen Sie Ofentür während des Backvorgangs mithilfe eines Holzlöffels einen Spalt breit offen, damit der Dampf entweichen kann. Für noch mehr Knusprigkeit wenden Sie die Chips nach der Hälfte der Backzeit.

Schritt 4: Die Bratwurst braten

Grillen Sie die Bratwürste oder erhitzen Sie etwas Öl in einer Pfanne. Sobald das Fett heiß genug ist, geben Sie die Bratwürste hinein und braten sie von allen Seiten goldbraun. Sind die Würste gar, legen Sie sie auf einen Teller.

Schritt 5: Der letzte Schliff

Sobald Sie die knusprigen Süßkartoffelchips aus dem Ofen holen, streuen Sie das grobe Salz darüber und servieren sie auf einem großen Teller.

Die Currywürste schneiden Sie in Scheiben und legen sie zu den Süßkartoffeln. Geben Sie die Sauce über die Wurst und würzen Sie zum Schluss noch mit etwas Currypulver.