Currywurst à la Rosin, meine Art (1243)

Zubereitungszeit: 25 Minuten **Rezept für:** 4 Portionen **Bewertung:** ★★★★

Zutaten:

Für 350 ml Currysauce:
1/2 Schalotte (grob gehackt)
1 Knoblauchzehe (grob gehackt)
1/4 TL getrocknete Chiliringe
1 rote Paprikaschote (grob gewürfelt)
1 gelbe Paprikaschote (grob gewürfelt)
Rapsöl
1 EL Zucker
1/3 Tube Tomatenmark
Mark von 1 Vanilleschote (ausgekratzt)
200 ml heiße Gemüsebrühe
3 gehäufte TL englisches Curry
1 TL Salz
2 gehäufte TL Paprika edelsüß, ungarisch
Thai Curry

4 Rostbratwürste
Butter

Englisches Curry

Equipment: Messer, Teelöffel, Messbecher, Esslöffel, Kochtopf, Herd, Bratpfanne, Kochlöffel, Pürierstab, ggf. Grill

Zubereitung:

Für viele Menschen ist diese Currysauce sicherlich nicht "richtig", da sie halt nicht nach schmieriger Pommesbude schmeckt, sondern eher curryig-fruchtig-scharf-leckerst. Viele kennen Currywurst ja nur mit Tomaten-Ketschup und nem billigen Supermarkt-Curry oben druff. Ihr werdet sehr überrascht sein. Traut Euch!

Ganz ehrlich? Auch ich brauche zwischendurch 'ne „schmierige“ Currywurscht vom Pommespuff. Es gibt Tage, das verlangt mein Körper regelrecht danach. Und wenn ich total ausgehungert von der Arbeit nach Hause komme, mir meine Nachbarn dann berichten, dass sie wieder in meiner Lieblings-Pommesbude in Zeven gewesen sind und genossen … dann schwillt mir der Kamm im Magen. Das ist Futter-Mobbing der Extraklasse.

Meine Eltern konnten mit dieser Currysauce sowas von gar nichts anfangen. Sie ist halt nicht das, was wir aus einem Imbiß erwarten und seit hundert Jahren kennen. Tja. Immer mal was Neues, gell.

Das Original-Rezept stammt von der Mutti von Fran Rosin, aber wie es unter Gernesterneköchen üblich ist, gibt es natürlich immer Korrekturen, die vorgenommen werden müssen. :)

+++
Schalotte, Knoblauch, Chili und Paprika im Öl andünsten,
Zucker, Tomatenmark und Vanillemark zugeben,
anrösten (nicht zu stark, es darf nicht verbrennen),
mit heißer Brühe ablöschen,
ohne Deckel 15 Min. bei Mittelhitze unter gelegentlichem Rühren reduzieren lassen,
mit den Gewürzen "gesund scharf" abschmecken,
pürieren,
nochmals aufkochen,
mit Thai Curry nachschärfen,
abschmecken,
Bratwürste in Butter von allen Seiten braun braten (oder auf dem Grill),
mit der heißen Sauce servieren,
bei Tisch Curry reichen.
+++

Dazu: Pommes, gemischter Salat oder grüner Salat mit Zitronensahne, Bierbrot, Grillfleisch, Bratwurst, geröstete Brötchen, frisch gebackene Pizzabrötchen, Baguette ... Toastbrot als Beilage empfinde ich bei dieser Knaller-Sauce als unwürdig und respektlos :)

Es lohnt sich, dieses Lecker-Sößchen in größeren Mengen herzustellen und portionsweise einzufrieren. Man kann es auch einkochen. Im Kühlschrank hält sie sich im Schraubglas einige Tage.

Englisches Curry ist übrigens die Mischung, die im 18. Jahrhundert für europäische Gerichte, u. a. Currywurst, zusammengestellt wurde, da die englischen Kolonialherren mit einem Marsala überfordert waren. Mein Dank ist mit Euch, auch liebe ich Garam Marsala, aber nicht für meine Wurscht!

Madras-Curry, das leicht parfümiert daherkommt, geht hier sowas von gar nicht.

Wikipedia weiß auch wieder viel über Curry und die etlichen Mischungen. Schaut mal rein, das ist wirklich interessant, vor allem, wen mann sein persönliches Curry mischen möchte.

Quelle: https://gourmetlette.de/currywurst-a-la-rosin-meine-art

Copyright by Die Gourmetlette - www.gourmetlette.de - Bettina Hahn - Veröffentlichung nur unter Angabe der Quelle & des o. g. Links gestattet. Bitte respektiert des Bloggers Lohn und fragt um Genehmigung, solltet Ihr dieses Rezept, meine Fotos bzw. diesen Text nutzen wollen. Dankeschön!