

Currywurst mit selbst gemachten Pommes frites

Zutaten für Pommes frites und Salat (für 3 Personen):

- 1 kg Kartoffeln
- 300 ml Frittierfett
- 1 Spitzkohl
- 1 Zwiebel
- Öl
- Salz
- Zucker

Die Fritteuse vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 1 cm breite Stifte schneiden. Dabei darauf achten, dass alle gleichmäßig breit ist, damit die Pommes später zeitgleich gar sind. Die Kartoffelstifte in der Fritteuse knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Den Strunk vom Spitzkohl entfernen und den Spitzkohl in Streifen schneiden. Mit Öl, Salz und Zucker zu einem Salat vermengen.

Zutaten für die Wurst:

- 3 Bratwürste
- 20 g Currypulver
- 40 ml Bratöl

Die Bratwurst auf der Haut etwas einschneiden und in einer Pfanne goldbraun braten. Mit dem Currypulver würzen.

Zutaten für die Tomatensoße:

- 200 g passierte Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 2 TL Honig
- 10 ml Worcestersoße
- Currypulver

Die Tomaten in einem Topf aufkochen und mit Tomatenmark, Honig und Worcestersoße abschmecken. Etwas köcheln lassen, damit sie sich reduziert und der Geschmack intensiver wird. Die Soße mit Currypulver abschmecken und zum Servieren über die Wurst geben.

Zutaten für die Mayonnaise:

- 200 ml Pflanzenöl
- 1 TL Senf
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer

Das Ei mit dem Senf in einen Rührbecher geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das gesamte Öl dazugeben. Einen Stabmixer auf den Boden des Rührbeckers stellen und einschalten. Warten, bis sich die Masse nicht mehr weiter verrühren lässt. Den Stabmixer sehr langsam und vorsichtig nach oben ziehen und das verbliebene Öl untermischen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 14.01.2023

Koch/Köchin: Mats Freitag

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen