

LECKER ESSEN

Currywurst mit Pommes Frites

Zutat des Tages: Bratwurst

Zutatenliste (für 4 Personen):

Zutaten:

- 4 Bratwürste
- 400g Kartoffeln
- 800g Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 EL Apfelessig
- 1 EL Sojasoße
- 2 TL Honig
- 20g Currypulver
- ½ Flasche Sonnenblumenöl zum Fritieren
- Salz & Pfeffer



Zubereitung

1. Zwiebeln kleinschneiden.
2. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in grobe Würfel schneiden.
3. Zwiebeln in Öl anschwitzen und Tomaten dazugeben. Mit dem Essig, der Sojasoße, dem Honig und dem Currypulver vermischen und 30 Minuten lang einkochen lassen.
4. Einkochte Tomaten mit dem Pürierstab zu einer glatten Soße verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße nochmals so lange einkochen bis sie dick ist.
5. Kartoffeln schälen, waschen und in Pommes-Frites-Form schneiden.
6. Kartoffeln in kochendem Wasser ca. 3 Minuten lang kochen und danach in einem Sieb gut abtropfen lassen.
7. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin fritieren.
8. Die Bratwürste von beiden Seiten braun braten.
9. Die Wurst in mundgerechte Stücke schneiden und mit reichlich Currypulver bestreuen, die Soße darüber geben und das Ganze zusammen mit den Pommes Frites in einem Schälchen und mit einem Zahnstocher servieren.



Kochzeit: ca. 1 Stunde

Infos zum Koch:

Heinrich Wächter kümmert sich um fast alles, was Gelsenkirchen kulinarisch betrifft. Am Berufskolleg bildet er Köche aus, er ist Vorsitzender des Köcheclubs und Mitinitiator vieler Benefiz-Veranstaltungen. Die Küche des Reviers ist ihm in Fleisch und Blut übergegangen, und das macht einen Teil seines Erfolgs aus. Sogar auf dem Bundespresseball war seine Currywurst ein Renner.

Infos zu Heinrich Wächter unter:

www.heinrichwaechter.de



Heinrich Wächter