

# Currywurst

Wer eine feine Currywurst möchte, zaubert sich die Sauce selbst.  
Für die exotische Variante die Sauce mit einem Schuss  
Orangen- oder Passionsfruchtsaft verfeinern.

## Zutaten

---

1 Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
30g Honig  
1 EL Öl  
1½ EL Currypulver  
6dl Tomaten, passiert  
1 EL Ingwer, gerieben  
1 EL Essig  
Salz, Cayennepfeffer  
  
1 EL Bratbutter  
4 Kalbsbratwürste  
Curry zum Bestreuen

## Zubereitung

---

Etwa 45 Minuten

**1** Zwiebel und Knoblauch mit Honig im Öl langsam karamellisieren. Currypulver, Tomaten, Ingwer und Essig dazugeben und mit Salz und einem Hauch Cayennepulver würzen. Aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb drücken und abschmecken.

**2** Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Bratwürste beidseitig bei mittlerer Hitze je etwa 5 Minuten braten. Wurst in Scheiben schneiden, mit der Sauce anrichten und mit wenig Curry bestreuen.

## Tipp

---

Mit Pommes frites oder einem knusprigen Brötchen geniessen.

