


 Hauptspeise



Currywurst mit Kartoffelecken

 15 min Zubereitungszeit

 35 min Kochzeit

 926 kcal pro Portion

••• Leicht

 Sterneküche C. Ruffer



Zutaten

2 Portionen

500 g kleine Kartoffeln

2 TI Paprikapulver edelsüß

60 ml Pflanzenöl

200 ml Apfelsaft

150 g Ketchup

250 g gewürfelte Dosentomaten

20 ml Sojasauce

6 g Currypulver

3 g gemahlener Koriander

1 g Cayennepfeffer

20 g Zucker

2 Bratwürste

Salz

Zubereitung

- 1 Zunächst die Kartoffelecken zubereiten. Die kleinen Kartoffeln gut waschen und vierteln. Die Kartoffelviertel zusammen mit 20 ml Öl, Paprikapulver und etwas Salz in eine Schüssel geben. Alles sehr gut miteinander vermengen. Die Kartoffelecken auf ein Backblech mit Backpapier legen und im 180 °C heißen Umluftofen für etwa 30–40 Minuten backen.
- 2 Für die Currysauce den Apfelsaft in einen Topf um die Hälfte reduzieren lassen. Ketchup, gewürfelte Dosentomaten, Sojasauce, Currypulver, gemahlener Koriander, Cayennepfeffer, Zucker und etwas Salz zugeben und alles für 5 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab die Currysauce mixen und heiß halten.
- 3 Die Bratwürste in 40 ml Pflanzenöl braun braten und in Stücke schneiden. Die Currysauce zusammen mit den Wurststücken in Schalen anrichten und die gebackenen Kartoffelecken dazureichen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	527kJ /127kcal	3.847kJ /926kcal
Fett	6g	44g
davon gesättigte Fettsäuren	3g	18g
Kohlenhydrate	12g	88g
davon Zucker	6g	46g
Eiweiß	5g	34g
Salz	1g	9g