



Currywurst mit Pommes frites und Mayonnaise von Armin Roßmeier

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

4 Bratwürste (Schwein)

2 EL Rapsöl

500 g Pommes frites (Tiefkühlware) Airfryer

4 EL Mayonnaise

Sauce:

200 g Ketchup

4 EL Tomatenmark

100 g feine Zwiebelwürfel

2 EL Rapsöl zum Anschwitzen

1 Knoblauchzehe

60 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe

2 Msp. Kreuzkümmel

2 Msp. Chiliflocken

1 TL Curry (Thai oder Madras)

1 EL Balsamicosirup

Salz

Zubereitung:

Würste mit dem Messer oben und unten einschneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden, Knoblauch schälen, fein hacken.

Würste in Rapsöl beidseitig kross braten, Zwiebelwürfel mit Knoblauch glasig in Öl angehen lassen, Ketchup, Tomatenmark, Kreuzkümmel, Curry, Balsamico und Chili einrühren, mit Brühe aufgießen, kurz köcheln lassen und mit Salz abschmecken.

Pommes frites im Airfryer oder im Backofen ausbacken. Wurst auf Tellern anrichten, Currysauce darüber verteilen und mit Currypulver dezent bestäuben. Auf Wunsch Mayonnaise zu den Pommes frites reichen.