

# Hier und heute



## Currywurst mit fruchtig-scharfer Currysoße

Fruchtig scharf und unwiderstehlich köstlich: Fabian Timmers Currywurst mit feiner Currysoße.

### Rezept

#### Currywurst mit fruchtig-scharfer Currysoße

von Fabian Timmer für ca. 4 Personen

### Zutaten

- 12 g Butter
- 60 g feine Zwiebelwürfel
- 15 g Zucker
- 15 g Currypulver
- 400 g stückige Dosentomaten
- 200 g Tomatenketchup
- 60 g fein gewürfelte Essiggurken
- 12 g Sambal Oelek
- 5 g Salz
- 50 ml kräftige Fleischbrühe
- 3 EL Obstessig
- außerdem: 6 EL neutrales Pflanzenöl für die Wurst (optional, zum Braten)
- 4 Currywürstchen (ohne Haut), beim Servieren mit etwas Currypulver bestreut

### Zubereitung

**Butter anschwitzen:** Die Butter in einer Pfanne zerlassen.

**Zwiebeln und Zucker:** Zwiebelwürfel glasig anschwitzen, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.

**Currypulver hinzugeben:** Currypulver einrühren und kurz mitrösten.

**Flüssigkeit hinzufügen:** Mit den stückigen Tomaten und dem Ketchup auffüllen, gut verrühren.

**Aromatisieren und abschmecken:** Essiggurkenwürfel einrühren, dann Sambal Oelek und Salz hinzufügen.

**Brühe und Essig:** Fleischbrühe dazugeben und die Soße mit Obstessig pikant abschmecken.

**Wurst zubereiten:** Pflanzenöl erhitzen, Currywürste goldgelb braten, anrichten, Soße darüber geben und mit Currypulver bestreuen.