

REZEPT FÜR BERLINER CURRYWURST

- 1. Das Schneiden**
Die Zwiebeln in Würfel schneiden, den Knoblauch hacken. Den ungeschälten Apfel entkernen und in kleine Stücke schneiden (oder reiben).

- 2. Das Braten**
Etwas Öl in einem Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze den Apfel, die Zwiebeln und den Knoblauch ca. 4 Minuten anbraten, bis alles schön glasig ist.

- 3.** Zucker hinzugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Zwischendurch umrühren nicht vergessen.

- 4. So würz was**
Kurkuma, Paprika, Ingwer, Salz, Nelken, Zimtstange, Sternanis, Chilischote, Lorbeerblatt, Curry Madras (nur eine Kammer benutzen!) dazugeben und unter Rühren kurz anbraten, bis sie ihren Duft entfalten.

- 5. Das Köcheln**
Mit den passierten Tomaten auffüllen und 15 bis 20 Minuten bei niedriger Temperatur mit Deckel köcheln lassen.

- 6. Das Pürieren**
Das Lorbeerblatt, die Zimtstange, die Nelken und den Sternanis entfernen und die Sauce fein pürieren oder durch ein Sieb passieren. Dann den Essig unterrühren.

- 7. Das Braten**
Die Wurst in einer Pfanne anbraten, in kleine Stücke schneiden, großzügig mit der Sauce übergießen und mit Currypulver bestreuen. Dazu frische Pommes oder Wedges servieren.

REZEPT FÜR DIE WEDGES

- 1. Vorbereitung**
Den Backofen auf 220° C vorheizen.
- 2. Zur Sache**
Kartoffeln gut waschen (dann müssen sie nicht geschält werden) und in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit 2 EL Öl vermischen.
- 3. Warten**
Die Kartoffeln auf ein Backblech mit Backpapier legen und für 40 Minuten in den Backofen schieben. Nach der Hälfte der Zeit die Spalten einmal wenden.
- 4. Anrichten**
Die fertigen Wedges in eine Schüssel geben, nach Geschmack salzen und heiß genießen.

BASTELANLEITUNG

