



KUCHLER



Curry Wurst «Schäfli»

Zubereitungszeit Personen

35 min

4

ZUTATEN

4Stk.	Bratwurst
2Stk.	Zitronen- gras
50gr.	Ingwer
1TL	Rote Curry
1TL	Tomaten- mark
4Stk.	Kaffirlimes-blätter
1EL.	Tomaten-sauce
80ml	Soja Sauce
150gr.	Ketchup
1Stk.	Zwiebel
1Stk.	Chilli
50ml	Essig
1 Zehe	Knoblauch
3Stk.	Limetten- saft
3dl.	Coca Cola

ZUBEREITUNG

Bratwurst einschneiden und in geklärter Butter langsam anbraten.

Cola in eine Pfanne geben mit Zwiebel, Knoblauch, Essig und Chilli, alles zusammen reduzieren.

Currypaste und Tomatenmark zur reduzierten Cola geben und mit anziehen. Ingwer und Zitronengras ganz fein hacken und mit anziehen. Kaffirlimes- Blätter fein schneiden und hinzufügen.

Soja Sauce, Ketchup und Tomatensauce dazu geben. Salz und Limetten-Saft dazu geben, alles zusammen leicht köcheln lassen.

Mehlig kochende Kartoffel schälen und duch einen Hobel feine Stifte hobeln. Anschliessend kurz im kalten Wasser gut durchwaschen. Sehr gut abtropfen auf einem Küchentuch. Langsam bei ca. 130-150 Grad im Erdnussöl ausfritieren. Mit Salz und Piment würzen.

Bratwurst aufschneiden und auf den Teller geben. Mit Currysauce übergiessen und die knusprigen Pommes darüber streuen.

En guete