

LHIND-Currywurst an Pommes für 4 Personen

Zutaten

- 4 Lieblingswürstchen (Bratwurst, Rindswurst)

Zutaten für die Sauce

- 2 rote Paprika (in Würfel schneiden)
- 3 Knoblauchzehen (schälen und klein schneiden)
- 2 Schalotte (schälen und klein schneiden)
- 1/4 Tube Tomatenmark
- 1/4 Liter gekörnte Gemüsebrühe
- 1/2 Chilischote
- 40 Gramm Zucker
- 1 TL mildes Currypulver
- 2 TL scharfes Currypulver
- 1 Prise Salz & Pfeffer
- 2 EL Öl

Zubereitung der Sauce

Zuerst die gewürfelten Schalotten und den Knoblauch in einen weiten Topf geben und glasig anschwitzen. Anschließend die Paprika dazugeben. Nach einigen Minuten kommt der Zucker sowie das Salz und der Pfeffer dazu. Nachdem alles kräftig verrührt ist, kommt das Tomatenmark, das Currypulver und die fein gehackte Chilischote mit dazu. Kurz bevor es anbrennen würde, mit der Gemüsebrühe ablöschen und dann auf mittlerer Hitze noch ca. 20 Minuten köcheln lassen. In dieser Zeit können sich die Aromen schön miteinander verbinden und die Paprika wird ganz weich. Am Ende wird alles ausgiebig mit einem Küchenstab püriert, erst dann bekommt die Sauce auch ihre schöne Konsistenz. Vorher wirkt sie noch zu flüssig, also nicht ungeduldig werden.

Zutaten für die Pommes

- 1 kg Kartoffeln (schälen und in ca. 0,5-1 cm breite Stifte schneiden)

Nicht jede Kartoffelsorte lässt sich zu knusprigen und goldgelben Pommes Frites verarbeiten. Es ist absolut notwendig, dass ihr mehlig kochende oder vorwiegend festkochende Sorten (Granola/Bintje) verwendet.

- 2 Liter Rapsöl
- 2 EL Essig
- Pommesgewürz
- Salz

Zubereitung der Pommes

Der erste Schritt zur perfekten Kruste ist das Essigbad. Die Kartoffelstifte für 10 Minuten in 2 Liter Wasser mit 2 EL Essig kochen. Das Öl auf Temperatur bringen: In der Regel reicht es, den Herd auf mittlere Stufe zu stellen und das Pflanzenöl für gute 20 Minuten aufheizen zu lassen. Wir sollten dann eine ungefähre Temperatur von 140 Grad haben. Das erste mal frittieren: Im ersten Frittierdurchgang werden die noch rohen Kartoffeln bei einer Temperatur von 140 Grad so lange im Topf frittiert bis die Pommes Frites blassgelb sind. Wenn dies geschehen ist, lasst Ihr die Pommes auf Küchenpapier auskühlen. So bildet sich bereits eine hauchdünne Kruste. Vor dem zweiten Frittierdurchgang die Würstchen in der Pfanne oder auf dem Grill knusprig braten und warm halten. Der zweite Durchgang: Im zweiten Frittierdurchgang erhitzen wir das Öl im Topf auf 175 Grad. Das Öl sollte niemals zu heiß sein, da die Pommes sonst außen verbrennen würden und der Kern wäre noch zu weich. Gebt die Pommes in kleineren Portionen in das heiße Pflanzenöl. Die kleineren Portionen sorgen dafür, dass das Öl nicht zu sehr abkühlt und die Temperatur im Topf gehalten werden kann. Nach wenigen Minuten sind die Pommes nun knusprig, goldgelb und es wird Zeit, sie aus dem Topf zu nehmen. In einer Schüssel mit Salz oder Pommesgewürz würzen und sofort servieren.

From:
<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:
https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:currywurst_an_pommes_nach_lhind-art

Last update: **10.12.2024 10:37**

