

Selbstgemachte Currywurst mit dreierlei Saucen und Dinkel-Brot

 happy-mahlzeit.com/2021/07/27/selbstgemachte-currywurst-mit-dreierlei-saucen-und-dinkel-brot

Zutaten für 2 Personen

Für die Wurst:

- 450 g Schweinebauch ohne Schwarte
- 250 g Kalbsfleisch aus der Oberschale
- 50 g Crushed Eis
- ½ Zitrone
- 1 Ei
- 3 g weiße Pfefferkörner
- 3 g Senfkörner
- 3 g gemahlener Ingwer
- 3 g Currypulver
- 3 g Cayennepfeffer
- 3 EL Butterschmalz
- 25 g feines Salz

Für die klassische Sauce:

- 125 ml passierte Tomaten
- 125 ml Orangensaft
- 1 EL brauner Zucker
- 50 ml Kalbsfond
- 60 g Tomatenmark
- 2 Sternanis
- 2 TL Cayennepfeffer
- 3 TL Madras-Currypulver
- 1 TL Pondichéry-Currypulver
- 1 TL Lemon-Curry
- 1 TL Jambalaya-Gewürzmischung
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Pflaumen-Cola-Curry-Sauce:

- 200 g Pflaumen aus dem Glas
- 250 ml Cola
- 250 ml Ketchup
- 10 g kalte Butter
- 1/2 EL Worcester-Sauce
- 1/2 EL Currypulver

- 1/2 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Msp. Zimtpulver
- Salz

Für die Erdnuss-Curry-Sauce:

- 50 g Erdnüsse
- 50 g Erdnussbutter
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Sweet Chili-Sauce
- 1 EL Erdnussöl
- 125 ml Mineralwasser
- Salz

Für das Brot:

- 500 g Dinkelmehl, Type 630
- 1 Prise Zucker
- 1/4 Würfel Hefe
- 1 ½ TL feines Salz

Außerdem:

- 1 Zwiebel
- 1 Knolle Ingwer à 3 cm
- 1 Limette
- neutrales Öl
- Chili aus der Mühle

Zubereitung:

Für die Wurst die Schale von der Zitrone reiben. Pfeffer und Senfkörner ca. 2 Minuten in einer Pfanne ohne Öl anrösten und zusammen mit dem Ingwer, Currypulver, Cayennepfeffer und Zitronenabrieb in einem Mörser zermahlen.

Für das Brot Mehl, Zucker, 300 Milliliter Wasser, Hefe und Salz in einer Küchenmaschine 5 Minuten lang kneten. Das Brot auf einem bemehlten Brett in 3 Teile teilen und jeden Teigstrang 2-fach eindrehen. Das Brot im kalten Ofen ruhen lassen. Dann den Ofen 15 Minuten auf 240°C erhitzen und anschließend das Brot für weitere 15 Minuten bei 220°C fertigbacken.

Kalbfleisch und Schweinebauch in ca. 3 x 3 cm große Würfel schneiden, in eine Moulinette geben und mit Salz mixen. Crushed Eis zugeben, sodass eine homogene Masse entsteht. Das Ei und die gemörserten Gewürze unter das Brät heben. Die Fleischmasse in einen Spritzbeutel geben und in die in

Wasser eingeweichten Schweinedärme füllen. Je nach gewünschter Länge Würste abbinden. Die Bratwürste in einer zunächst kalten Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten.

Für die klassische Sauce Olivenöl in einem Topf erhitzen, Tomatenmark anrösten, Madras-Curry, Cayennepfeffer und Orangensaft anrühren. Passierte Tomaten, gestoßenen Sternanis und Kalbsfond dazugeben und etwa 5 Minuten sämig köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pflaumen-Cola-Curry-Sauce die Pflaumen durch ein Sieb abgießen und Saft auffangen. Den Saft mit der Cola in einem Topf ca. 15 Minuten reduzieren lassen. Die Hälfte der Pflaumen hinzufügen und mit einem Stabmixer kräftig aufmixen. Ketchup, Worcester-Sauce, Kreuzkümmel, Curry-, Zimt- und Paprikapulver in einer Schüssel miteinander verrühren. Gewürz-Ketchup zum Pflaumensud geben und nochmals aufkochen. Sauce mit kalter Butter aufmontieren.

Für die Erdnuss-Curry-Sauce Wasser mit Sojasauce, Chili-Sauce und Erdnussöl in einem Topf aufkochen. Erdnussbutter in die kochende Flüssigkeit rühren und salzen. Erdnüsse in einer Moulinette grob hacken und dazugeben.

Für die Ingwer-Limetten-Zwiebeln den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden und mit dem Ingwer in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten. Mit Limettenabrieb und Chili abschmecken.

Die Currywurst mit den 3 Saucen und dem Dinkel-Brot auf Tellern anrichten, mit den verschiedenen Currypulvern bestreuen und servieren.

Rezept: Christian Hölker

Quelle: Die Küchenschlacht vom 20. Juli 2016

Episode: ChampionsWeek / Hot & spicy