

Nelson Müller | Currywurst, Pommes und Limetten-Mayo

Zutaten für 4 Personen

Für die Currywurst:

- 4 Würste
- 1 Schalotte
- 50 g Ketchup
- 400 g passierte Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Banane
- 1 Apfel
- 50g (scharfes) Currypulver
- Salz
- Pfeffer

Für die Pommes:

- 200 g Kartoffeln, festkochend
- Paprikapulver
- 50 g Semmelbrösel
- Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

Für Limetten-Mayo:

- 4 Eier
- 150 ml Rapsöl
- 1 Limette
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln achteln oder in Pommesform schneiden. In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Semmelbröseln und Rapsöl vermischen und 5 Minuten marinieren lassen. Alles auf ein Backblech geben, gut verteilen und für 15 Minuten bei 220 °C im Backofen backen. Anschließend nach Belieben salzen.

Für die Sauce die Banane schälen, mit Apfel und Schalotte in grobe Stücke schneiden und in einem Topf bei mittlerer Hitze anrösten. Tomatenmark und die Hälfte des Currypulvers dazugeben und mit rösten. Die passierten Tomaten und Ketchup dazugeben und alles bei mittlerer Hitze für 10 Minuten einkochen lassen. Mit einem Mixstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Currypulver und Zucker abschmecken.

Für die Mayo die Eier trennen. Eigelbe mit Salz und Pfeffer in einen Messbecher geben. Das Rapsöl auf das Eigelb geben, mit dem Mixstab bis zum Boden des Bechers gehen, anschalten und ganz langsam hochziehen, sodass nach und nach Öl einlaufen kann. Die Limette auspressen, dazugeben und mit einem Löffel unterheben.

Würste anbraten und mit Pommes, Mayo und der Sauce servieren. Currypulver auf die Wurst und Sauce geben.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Einfach! Täglich! Mitkochen!