



Currywurst mit Kartoffelspalten

Für 2 Portionen:

Für die Kartoffelspalten:

500 g Kartoffeln, festkochend
Salz
2 Stiele Rosmarin
4 EL Rapsöl

Für die Currywurst:

1 kleine rote Zwiebel
1 EL Butter
10 g Ingwer
1 EL brauner Zucker
2 EL Currysüßer, scharf + etwas zum
Garnieren
100 ml Cola
800 g Tomaten, stückig
Salz
2 Bratwürste (à ca. 180 g)
2 EL Rapsöl
Zucker

Utensilien:

Miele Dampfgarer mit Backofenfunktion,
Brett, Messer, Backpapier, Garbehälter, Topf,
Miele Induktionskochfeld, Pfanne

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten
Garzeit: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1 Dampfgarer mit der Funktion Heißluft plus vorheizen (Temperatur: 175 °C). Für die Kartoffelspalten Kartoffeln gründlich waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Spalten schneiden. Rosmarin waschen, trocken tupfen und die Nadeln fein hacken. Kartoffeln, Rosmarin und Öl in einen mit Backpapier ausgelegten Garbehälter geben. Mit Salz würzen. Alles gut mit den Händen vermengen. Anschließend 25–35 Minuten goldbraun backen.

2 In der Zwischenzeit für die Currysoße Zwiebel und Ingwer schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Butter glasig anschwitzen. Currysüßer zugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Anschließend mit Cola ablöschen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Tomaten zugeben. Mit 1 Prise Salz würzen und unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Zucker abschmecken.

3 Bratwürste leicht schräg einschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Würste darin rundherum ca. 4 Minuten braten. Kartoffelspalten, Currywurst und Soße anrichten. Mit Currysüßer bestreuen.

Tipp:

Anstelle von Rosmarin, kann auch Zitronenthymian genommen werden, welches in Kombination mit den restlichen Zutaten ein schönes Aroma ergibt.

Einstellung:

Betriebsarten - Heißluft plus
Temperatur: 175 °C
Garzeit: 25–35 Minuten