

ZUTATEN

Für 2 Portionen

2-4 Stück	Rote/Bratwurst vom Angus
1 Stück	Paprika Rot
1 Stück	Paprika Gelb
200 g	Passierte Tomaten
1 EL	Currypulver oder Paste
Etwas	Rohrzucker
Etwas	Cola
Etwas	Orangensaft
Etwas	Ketchup
Etwas	Worcester Sauce
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Paprika grob schneiden, 100g kurz anschwitzen und auf die Seite stellen. Dies wird später unsere Einlage. Die restlichen Paprika, sowie die fein geschnittenen Schalotten mit etwas Öl anschwitzen. Currypulver hinzugeben und ebenfalls kurz anrösten. Etwas Rohrzucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Im Anschluss mit einem guten Schluck Cola ablöschen und einreduzieren, bis sich eine sirupartige Konsistenz gebildet hat. Einen guten Schluck Orangensaft hinzugeben und um die Hälfte einreduzieren lassen. Danach 1-2 EL Ketchup und die passierten Tomaten hinzugeben, kurz aufkochen lassen und mit Salz, Chili und etwas Worcester Sauce abschmecken. Anschließend fein pürieren und im Anschluss die groben Paprikastücke unterrühren.

Die Rote/Bratwurst auf dem Grill oder alternativ in der Pfanne anbraten, anschließend in Scheiben schneiden und mit der Currysauce servieren.

Tipp: Die Würste nicht zu lange Grillen oder Anbraten. Lieber etwas mehr Hitze verwenden (auch Würste können übergart werden). Beim servieren noch etwas Currypulver als Topping verwenden.