

CURRY-WURST Á LA GERTRUDE MIT SELBSTGEMACHTEN POMMES (GANZ EINFACH!)

Für 4 Personen (oder für 2 extrem Hungrige)

4 mittelgroße	Bratwürste vom Metzger
ca. 1,2 kg	Kartoffeln (am besten festkochend)
½ Flasche	„Kölner Currywurst-Sauce“*
½ Glas	„Country Ketchup“ von Stonewall*
ca. 1-2 EL	Currymischung „Good old mild“ von HERBARIA*
ca. 2 EL	gutes Salz (z.B. Sizilianische Steinsalz oder Fleur de Sel)*
Öl oder Fett	zum Frittieren der Pommes



Für die Pommes: Die Kartoffeln schälen und je nach Belieben in Stifte oder Spalten schneiden und in kaltes (!) Salzwasser legen. Ca. 2-3 Minuten kochen lassen, abgießen und auf einem Baumwollküchentuch gründlich ausdampfen lassen und mit Küchenkrepp gut trocken tupfen. Dann die Pommes in Olivenöl oder Sonnenblumenöl goldgelb in der Pfanne oder einem großen Topf frittieren. Abtropfen lassen und dann mit Salz würzen.

Für die Currywürste: Die Bratwürste jeweils 5-6 mal schräg einschneiden und ca. 10 Minuten knusprig braun braten.

Für die Sauce: Beide Saucen in einem Topf erhitzen.

Die fertigen Bratwürste (vorher abtropfen) auf einem Teller anrichten, Sauce darüber geben, die Pommes mit auf dem Teller anrichten (Tipp: in einer kleinen Schale oder einem Weck-Glas servieren) und dann heißt es: Guten Appetit!

Viel Freude beim Genießen wünscht das Team von



*diese Produkte erhalten Sie unter anderem bei „Gertrude No. 20“