

Mit Herz am Herd | Currywurst

Cliffs hausgemachte Currywurst mit selbstgemachter Sauce, karamellisiertem Ziegenfrischkäse und Apfel

Zutaten für 4 Personen

Für die Currywurst:

- 600 g Schweineschulter
- 300 g Schweinebauch
- 100 g Speck
- 1 Bio-Apfel
- 1 EL frische Petersilie, gehackt und ausgedrückt
- Je 1 TL Knoblauch und Zwiebel, geröstet und gemahlen
- 1 TL Salz
- Weißer Pfeffer
- Senfsaat
- Paprika
- Kreuzkümmel
- Liebstöckel
- Wursthülle

Für die Sauce:

- 2 kg Kalbsknochen
- 2 EL Öl
- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 500 g Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) 1 cm Durchmesser
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 5 Liter Wasser
- 200 ml passierte Tomaten
- 3 Pfefferkörner,
- 3 Pimentkörner
- 3 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 1 Zweig Thymian

- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- Curry

Für die Garnitur:

- 1 kleiner Apfel
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 1 TL Curry
- 1 Zweig Blattpetersilie

Zubereitung:

Die Wursthülle in einer Schüssel mit Wasser für 1/2 Stunde einweichen.

Das Schweinefleisch bei Kühlschranktemperatur durch die mittlere Mahlscheibe des Wolfes drehen. Den Apfel schälen und reiben und mit einem Küchentuch ausdrücken. Den Saft zur Seite stellen und aufbewahren.

Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln und Apfel kleinhacken. Mit dem Mörser Pfeffer, Senfsaat, Paprika, Kreuzkümmel, Liebstöckel und Salz fein mahlen und mit der Petersilie und dem geriebenen Apfel zum Fleisch geben. Alles gut vermengen und im Kühlschrank aufbewahren.

Wer möchte, kann vom Brät etwas in der Pfanne braten, um das Ganze abzuschmecken.

Den Wurst darm auf das Wurstfüllhorn aufziehen und am letzten Ende verknoten. Nun mit der Küchenmaschine die Würstchen herstellen. Zum Brühen mit Brühe übergießen und bei 75 °C 15 Minuten garziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne bei mittlerer Hitze für 15 Minuten von allen Seiten goldbraun braten.

Für die Sauce die Knochen klein hacken und mit dem Öl in einem Bräter im Backofen bei 180 °C 1 Stunde goldbraun

rösten. Zwiebeln, Knoblauchzehen und das Suppengemüse grob klein schneiden und mit den Knochen 5 Minuten kurz weiter rösten. Das Tomatenmark dazugeben. Mit Rotwein je 100 ml zweimal ablöschen, sobald das Ganze eine schöne Farbe hat, Tomaten, Gewürze und Kräuter hinzufügen.

5 Liter Wasser zugießen, bis alles bedeckt ist und für mindestens 3 Stunden auf dem Herd köcheln lassen. Zuletzt durch ein Sieb passieren und mit Salz abschmecken. Durch das Reduzieren erhält man eine konzertierte Jus.

Passierte Tomaten und Jus aufkochen und einreduzieren. Mit Curry abschmecken. Unsere Currywurst mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, gebratenem Apfel und Curry verfeinern.

Cliffs Tipp:

Nach dem Wolfen des Fleisches immer etwas altbackenes Brot in die Maschine geben, das schmeckt nicht nur, sondern reinigt auch das Gerät und vermeidet Reste.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 25.02.2023