



## **1. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Currywurst mit Pommes frites“ von Cemile Simsek**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Currywurst:*

2 Bratwürste á 150 g  
Olivenöl, zum Anbraten

#### *Für die Currysauce:*

1 Zwiebel  
1 Dose stückige Tomaten  
2 EL Tomatenmark  
4 EL Weißweinessig  
2 EL Currypulver  
1 TL Cayennepfeffer  
4 EL brauner Zucker  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Pommes:*

400 g kleine Kartoffeln  
1 ½ l neutrales Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Für die Currywürste etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Würstchen mehrmals einstechen und etwa zehn Minuten im heißen Öl braten. Mehrmals wenden.

Für die Currysauce Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der Pfanne andünsten. Currypulver darüber geben und kurz anschwitzen. Tomatenmark und Zucker hinzufügen, mit den Tomaten und Essig aufgießen. Aufkochen und unter gelegentlichem Rühren offen zehn Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken.

Für die Pommes Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden. Kartoffeln portionsweise für jeweils circa drei Minuten in das heiße Öl geben.

Die Currywurst mit Pommes auf Tellern anrichten und servieren.