



Foto: Jannik Hennefarth



JAGD | NATUR | GENUSS Landesjagdverband Baden-Württemberg e.V.



# Wilde CURRYWURST MIT WESTERNKARTOFFELN

VON WILDREBELL JANNIK HENNEFARTH

## ZUTATEN

- › 2 WildRebellen-Bratwürste oder andere nach Gusto
- › 300 g passierte Tomaten
- › 2 EL scharfes Tomatenmark
- › 1 Schalotte
- › 1 EL Paprikapulver
- › 1 EL Currypulver
- › 2 TL Zucker
- › etwas Orangensaft
- › Salz, Pfeffer
- › 2 Hand voll kleine Kartoffeln (Drillinge)
- › etwas Öl
- › Salz und Pfeffer oder Pommes-Gewürz

## ZUBEREITUNG

- › Die Kartoffeln waschen, vierteln und mittig nochmals durchschneiden. Im Anschluss diese in einer Schüssel mit Wasser überdecken, damit sich Stärke herauslösen kann. Nach 15 Minuten das Wasser abgießen, die Kartoffeln nochmals für 15 min wässern, anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln trockentupfen.
- › Kartoffeln mit der Gewürzmischung und etwas Öl marinieren und im Anschluss bei 200 °C für 20 min in die Heißluftfritteuse (kann von Gerät zu Gerät variieren). Die Erfahrung mit Pommes ist hierbei ausschlaggebend. Wer keine Heißluftfritteuse hat, kann die Kartoffeln einfach im Ofen knusprig werden lassen.
- › Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Im Anschluss das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und darin andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und etwas anrösten lassen. Dann Zucker, Curry-, Paprika- und Chilipulver hinzugeben und kurz anbraten und anschließend mit einem guten Schuss Orangensaft ablöschen.
- › Die passierten Tomaten hinzugeben und bei leichter Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann etwas Zimt oder etwas Worcestersauce hinzugeben.
- › Bratwurst in Scheiben schneiden und dann anbraten.
- › Anrichten und etwas Currypulver darüberstreuen.
- › Genießen

i

DAS BRATWURSTREZEPT  
FINDEN SIE UNTER:

[www.landesjagdverband.de/  
wildrebellen/rezepte/](http://www.landesjagdverband.de/wildrebellen/rezepte/)

