

Mini Currywurst

Rezept von Torsten Kluske / www.besserbissen.de



Für 2 Portionen (als Snack - nicht zum satt werden)

1. Mini-Currywurst mit Garam Masala-Röstkartoffeln

2 Nürnberg
1 Kartoffel - vorwiegend festkochend
20 g Ketchup
20 g Mayonnaise
1 MSP Ras el Hanout
1 MSP Curry-Pulver
1/2 TL Garam Masala
1 MSP geräuchertes Paprikapulver
2 EL Rapsöl
1/2 Zitrone
Salz und Zucker zum Abschmecken

Die Kartoffel in gleichmäßige Würfel (ca. 1 cm) schneiden und in eine kleine Schale geben. Das Rapsöl und Garam Masala zufügen und mit Salz und Zucker würzen. Alles gut miteinander vermischen.

Die Kartoffeln in einer beschichteten Pfanne in etwas Rapsöl bei mäßiger Hitze knusprig braten.

Die Nürnberger fein kreuzweise einschneiden und in wenig Rapsöl in der beschichteten Pfanne braten.

Die Mayonnaise mit Ras el hanout und einem Spritzer Zitrone abschmecken.
Das Ketchup mit geräuchertem Paprika- und Currypulver würzen.

Den Teller mit etwas Kresse und Currypulver garnieren.