

Düsseldorfer Currywurst mit Trüffelmayo

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



mittlerweile bis in die Sternegastronomie gebahnt. Da darf es auf Düsseldorfs Shoppingmeile Nr. 1 natürlich nicht fehlen. Stilecht mit einem Glas Champagner, versteht sich. Wenn du ein straffes Einkaufspensum hast, ist das auch kein Problem. Brate dir und deinem Partner einfach zu Hause eine Currywurst "Kö-Style". Frische Bratwurst vom Metzger, knusprige Pommesstifte, selbst gekochte Currysauce, grünes bengalisches Currypulver und eine süchtig machende Trüffel-Limetten-Mayo. Das hast du dir nach den langen Einkäufen mehr als verdient. Und dein Partner auch.

Darauf ein Prösterchen.

- 1 -

Topf oder Fritteuse mit Öl auf 140 °C vorheizen.

- 2 -

Kartoffeln schälen, in dünne Stifte schneiden und in einer Schüssel mit Wasser gründlich waschen.

- 3 -

Wasser abgießen und Streifen mit einem Handtuch trocken tupfen. Ins heiße Fett geben und ca. 6 Minuten frittieren, bis eine helle Kruste entstanden ist. Pommes aus dem Fett holen und in einem Sieb 15 Min. abkühlen lassen.

- 4 -

Eigelb, Salz, Pfeffer und Senf in einer Schüssel mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Einen Schuss Rapsöl hinzugeben und kräftig verrühren, bis eine Bindung entstanden ist. Beide Öle hintereinander in einem dünnen Strahl unter ständigem Schlagen einrühren, bis eine helle Mayonnaise entsteht. Abrieb und Saft einer halben Zitrone hinzugeben und mit Salz abschmecken.

Zutaten für 2 Portionen

Für die Würste

2 Bratwürste mit Darm
120 ml Currysauce
4 Prise(n) Grünes Currypulver

Für die Mayonnaise

1 Eigelb
80 ml Rapsöl
20 ml Trüffelöl
1 Limette
1 Teelöffel grober Dijon-Senf
Salz, Pfeffer

Für die Pommes

1 l Frittierfett
4 Kartoffeln (festkochend)

Wer in Düsseldorf auf der Kö shoppen geht, bekommt nach spätestens 4 Geschäften richtig Hunger. Besonders die männlichen Anhängsel sind oft schnell gelangweilt und werden launisch. Da gibt es nur eine Sache, die Abhilfe schafft: eine leckere Currywurst. Waaaas? Gucci und Currywurst geht nicht zusammen, denkst du? Oh doch.

Das alt eingessene Fastfood hat sich seinen Weg

Düsseldorfer Currywurst mit Trüffelmayo

- 5 -

Bratwurst mehrmals quer einschneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kross braten.

- 6 -

Currysauce in einem Topf erhitzen.

- 7 -

Frittierfett auf 180 °C aufheizen.

- 8 -

Pommes im Fett ca. 7 Minuten goldbraun backen, in eine Schüssel geben, mit Salz bestreuen und gründlich durchschütteln.

- 9 -

Würste in mundgerechte Stücke schneiden, Currysauce darübergerben, Pommes mit ins Schälchen geben und mit Currypulver bestreuen.