Currywurst (Tyske pølser i spicy ketchupsaus)



Ingredienser

Currywurstsaus:
♥ 1 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1 ss nøytral matolje
♥ 2,5 dl ketchup
♥ 1 ss søt sennep
♥ 1 dl brunt sukker
♥ 3 ss hvitvinseddik
♥ 2 ts worcestersaus
♥ 2 ss currypulver (se tips)
♥ 2 ts paprikapulver (kan sløyfes, se tips)
♥ 2 ts salt

Pølser:
♥ 6 Bratwurst (gode pølser, se tips)
♥ 1 ss nøytral matolje

Servering:
♥ et dryss currypulver
♥ pommes frites eller potetmos

Fremgangsmåte

Currywurstsaus:
Start med å lage tomatsausen. Kutt opp løk og hvitløk og ha dette i en kjele med litt olje. La løken steke på middels varme til den blir blank og gyllen.

Tilsett ketchup, sennep, brunt sukker, hvitvinseddik, worcestersaus, currypulver, eventuelt også paprikapulver (se tips) og salt. La dette koke sammen i noen minutter.

Bruk en stavmikser til å kjøre ketchupsausen glatt. Smak til sausen om du synes den trenger litt mer krydder.

Pølser:
Skjær pølsene i tykke biter. Stek dem i panne med litt olje. Vend de stekte pølsebitene inn i currywurstsausen.

Servering:
Stek pommes frites eller lag potetmos (se super oppskrift på **HER**).

Server pølsene i små skåler eller tallerkener sammen med potetene/potetmosen.

Dryss over litt currypulver til slutt.

Tips

♥ Bruk gode pølser, gjerne av typen Bratwurst hvis du får tak i det.

♥ Ingrediensene til ketchupsausen får du kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ Merk at det er currypulver som skal brukes her (indisk currypulver), som er noe annet enn norsk karripulver. Hvis du er redd for at sausen skal bli for sterk, kan du starte med 1 ss og smake deg frem til om du vil øke mengden.

♥ Bruk type paprikapulver som er søt og mild på smak. Paprikapulver kan droppes, og hvis du gjør det vil sausen få en litt gulere rødfarge.

♥ Det er meningen at denne ketchupsausen skal være tykk og litt klissete og legge seg godt om pølsebitene. Currywurst serveres noen ganger med en mer flytende saus. Dersom du ønsker det, kan du tilsette 0,5–1 dl eplejuice i sausen før du vender inn pølsebitene.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/currywurst-tyske-polser-i-spicy-ketchupsaus