



Currysauce zur Metzger-Bratwurst

Der Taxiteller ist gerade wieder total im Trend. Pommes, Wurst, Sauce – das klingt simpel. Doch wenn er richtig zubereitet ist, wird er zu purem Comfort Food. Und seien wir ehrlich: Beim Taxiteller entscheidet sich alles über die Sauce. Wenn diese nur nach Ketchup mit Currypulver schmeckt, kann man es gleich bleiben lassen. Eine gute Currywurstsauce braucht Tiefe, leichte Fruchtigkeit, Rauch, Schärfe und eine ausgewogene Balance zwischen Süsse und Säure. Genau das macht den Unterschied zwischen «okay» und «ich brauche noch eine Portion». Hier kommt meine Version – mit Apfel, Weisswein und einer ordentlichen Portion Gewürz.

Zutaten (für ca. 4-6 Portionen)

| | | |
|--|----------------------------|----------------------------------|
| 2 Zwiebeln, fein gewürfelt | 100 ml Wasser | Cayennepfeffer |
| 1 Apfel, geschält, entkernt, gewürfelt | 1 EL Cenovis Flüssigwürze | Mildes Currypulver |
| 1-2 EL Olivenöl | 1 TL Worcestershiresauce | Scharfes Currypulver |
| 50 ml Weisswein | Gewürze (je 1 TL) | Zum Abschmecken (je 1 EL) |
| 100 g Dosentomaten | Mildes Paprikapulver | Honig |
| | Geräuchertes Paprikapulver | Caramelsauce |

Zubereitung

- 1. Basis aufbauen**
Olivenöl in einer Pfanne oder einem Topf erhitzen. Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen, dann den Apfel dazugeben. 3-4 Minuten weiterdünsten.
- 2. Gewürze rösten**
Alle Gewürze direkt zur Zwiebel-Apfel-Mischung geben. Kurz mitrösten, damit sich die Aromen entfalten. Nicht verbrennen lassen – sonst wird's bitter.
- 3. Ablöschen und reduzieren**
Mit Weisswein ablöschen. Fast vollständig einreduzieren lassen – das gibt der Sauce Tiefe und eine leichte Säure.
- 4. Sauce aufziehen**
Dosentomaten und Wasser dazugeben. Cenovis Flüssigsauce und Worcestershiresauce einrühren.
- 5. Köcheln lassen**
Alles 15 Minuten sanft köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden.
- 6. Fein machen**
Die Sauce fein mixen. Anschliessend durch ein Sieb streichen, um eine wirklich glatte, fast seidige Textur zu erhalten.
- 7. Final abschmecken**
Honig und Karamellsauce unterrühren. Jetzt probieren. Mehr Süsse? Mehr Säure? Mehr Schärfe? Jetzt ist der Moment, um die Sauce perfekt anzupassen.

Weinempfehlung

Schloss Bockfliess Zweigelt

