



Salsa al curry per la salsiccia del macellaio

Questo piatto veloce, il Taxiteller, è tornato di gran moda. Patatine fritte, salsiccia, salsa. Sembra semplice, ma preparato nel modo giusto è davvero un piatto riconfortante. E diciamo la verità: in questa ricetta è la salsa che fa la differenza. Se sa solo di ketchup con curry in polvere, tanto vale lasciar perdere. Una buona salsa per currywurst deve avere profondità, una leggera nota fruttata, sentori affumicati, un tocco piccante e un equilibrio perfetto tra dolcezza e acidità. Ed è questo che fa dire «OK» oppure «Ne voglio ancora una porzione». Ecco la mia versione - con mela, vino bianco e una bella dose di spezie.

Ingredienti (per circa 4-6 porzioni)

2 cipolle, tagliate a dadini	1 cucchiaio di condimento liquido Cenovis	Pepe di Cayenna
1 mela, sbucciata, privata del torsolo e tagliata a dadini	1 cucchiaino di salsa Worcestershire	Curry dolce in polvere
1- 2 cucchiari di olio d'oliva	Spezie (1 cucchiaino di ciascuna)	Curry piccante in polvere
50 ml di vino bianco	Paprika dolce in polvere	Per insaporire (1 cucchiaino di ciascuno)
100 g di pomodori in scatola	Paprika affumicata in polvere	Miele
100 ml di acqua		Salsa al caramello

Preparazione

- 1. Preparare la base**
Scaldare l'olio d'oliva in una padella o in una pentola. Soffriggere le cipolle a fuoco medio finché non diventano trasparenti, quindi aggiungere la mela. Continuare a cuocere per altri 3-4 minuti.
- 2. Tostare le spezie**
Aggiungere tutte le spezie direttamente al composto di cipolle e mela. Cuocere brevemente per far sprigionare gli aromi. Non far bruciare nulla, altrimenti la salsa diventa amara.
- 3. Sfumare e ridurre**
Sfumare con il vino bianco. Lasciar ridurre quasi completamente - ciò conferisce alla salsa profondità e una leggera acidità.
- 4. Preparare la salsa**
Aggiungere i pomodori in scatola e l'acqua.
- Unire il condimento liquido Cenovis e la salsa Worcestershire.
- 5. Lasciare sobbollire**
Lasciare cuocere il tutto a fuoco lento per 15 minuti, in modo che i sapori si amalgamino.
- 6. Raffinare**
Frullare bene la salsa. Passarla poi al setaccio per ottenere una consistenza davvero liscia, quasi setosa.
- 7. Aggiustare il sapore finale**
Aggiungere il miele e la salsa al caramello. Assaggiare
La vuoi più dolce? La vuoi più acidula? La vuoi più piccante? È giunto il momento di affinare la salsa alla perfezione.

Vino consigliato

Schloss Bockfließ Zweigelt

