



Currywurst mit selbstgemachten Ofenpommes und Chili Mayonnaise

von Jens Böttcher , Hobbykoch/Schwäbisch Foodbomber, Eislingen/Fils

Für die Currywurst:

4 Oberländer
500 g Passierte Tomaten
1 Tube Tomatenmark 3-Fach
2 Schalotten
Brauner Rohrzucker
1 Chilischote
1 Liter Orangensaft (100% Saft)
Paprikapulver Edelsüß
Currypulver
1 Zimtstange
Salz
Schwarzer Pfeffer
Öl

Für die Pommes:

Festkochende Kartoffeln
Öl
Paprikapulver Edelsüß
Salz
Eine Pommespresse für dünne Pommes

Für die Chili Mayonnaise:

2-3 Eier
Sonnenblumenöl
Knoblauch
Chilischote
Stabmixer mit passendem Behälter

