

Wurstcurry mit Kartoffeln

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

500 g	Pak Choi
1	Zwiebel
4 EL	Ghee
50 g	durchwachsener geräucherter Speck
4	Limettenblätter
500ml	Gemüsebouillon
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Fünfgewürzpulver
2 EL	Honig
500 g	Rüebli
2	Paprikaschoten
2-3	Knoblauchzehen
500 g	Kartoffeln
2	Zweige Rosmarin
2	Zweige Oregano
1-2 TL	Garam Masala
250 g	Rohwurst
	Kräuter zum Garnieren

Zubereitung:

Den Pak Choi putzen, waschen, in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. 2 EL Ghee erhitzen, den in feine Würfel geschnittenen Speck darin auslassen.

Die Zwiebel und den Pak Choi dazugeben und kurz mitschwitzen. Die Limettenblätter dazugeben. 250 ml Bouillon angießen und das Ganze zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer, Fünfgewürzpulver und Honig abschmecken und bei mässiger Hitze zugedeckt 10 Minuten garen.

Die Rüebli schälen, in Würfel oder Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. 2 EL Ghee erhitzen, das Gemüse mit den Kartoffeln dazugeben und kurz anschwitzen.

Die restliche Bouillon angießen, zum Kochen bringen, die Kräuterzweige und das Garam Masala untermischen, das Ganze mit Salz, Pfeffer und Fünfgewürzpulver würzen und bei mässiger Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Den Pak Choi unter das Curry mischen, die in Scheiben geschnittene Rohwurst unterheben, das Ganze einmal aufkochen lassen, nochmals nachwürzen, anrichten und mit Kräutern garnieren.