

# Currywurst-Ragout mit frittierter Petersilie

## Zutaten (für 4-6 Personen):

- 1 kg Krakauer, Fleisch- und Currywurst
- Rapsöl
- alternativ: Olivenöl
- Salz
- Zucker
- 3 rote Paprikaschoten
- 3 mittelgroße rote Zwiebeln
- 3 Zehen Knoblauch
- 2 EL Tomatenmark
- 1 l Tomatensaft
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Chiliflocken
- 1 Bund Petersilie
- 500 ml Pflanzenöl
- 10 Kirschtomaten
- 2 EL Currypulver

Die Würste in Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Wurstscheiben darin anbraten, bis sich die Flächen leicht braun färben. Dabei salzen und zuckern.

Paprika und Zwiebeln schälen und in kleine Stücke oder Würfel schneiden. Etwas Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Paprikastücke darin anschwitzen, bis sie ebenfalls Farbe bekommen. Dabei salzen und zuckern und die angegedrückten Knoblauchzehen hinzufügen. Gemüse und Zwiebeln anschließend zu den Wurstscheiben geben. Tomatenmark unterrühren und kurz rösten. Tomatensaft angießen und mit Paprikapulver und Chiliflocken würzen. Bei kleiner Hitze 7-8 Minuten schmoren.

Derweil die Petersilie waschen und sehr gut trocknen. Pflanzenöl erhitzen und die Petersilie darin etwa 30 Sekunden frittieren. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Tomaten waschen und in einer Pfanne kurz in Öl braten. Mit Salz und Zucker würzen.

Das Ragout auf Teller geben und großzügig mit Currypulver bestreuen. Dazu die frittierte Petersilie und die gebratenen Tomaten servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 14.01.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)