

Currywurst aus dem Airfryer mit Pommes

Beschreibung

Knusprige Pommes und goldbraun gegarte Wurst aus der Heißluftfritteuse, serviert mit einer fruchtig-würzigen Currysauce. Ein schneller deutscher Imbissklassiker, der mit wenig zusätzlichem Fett auskommt.

Zutaten

2 Stück Bockwürste oder Bratwürste
250 Gramm tiefgekühlte Pommes frites
1 Stück Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 Esslöffel Butter
100 Milliliter Curryketchup
60 Milliliter Tomatenketchup
2 Esslöffel Mayonnaise
1 Teelöffel Currypulver
1 Prise Paprikapulver edelsüß
1 Prise Chiliflocken
^1 Prise Salz
1 Esslöffel Rapsöl, optional für die Pommes
1 Prise Currypulver zum Bestreuen

Zubereitung

1. Alle Zutaten bereitstellen und prüfen, ob der Garkorb der Heißluftfritteuse sauber und trocken ist.
2. Die Heißluftfritteuse bei Bedarf nach Herstellerangabe auf 200 °C vorheizen.
3. Die tiefgekühlten Pommes in eine Schüssel geben. Für eine stärkere Bräunung optional mit einem Esslöffel Rapsöl vermengen.
4. Die Pommes locker und möglichst gleichmäßig im Garkorb verteilen. Den Korb nicht zu voll machen, damit die heiße Luft gut zirkulieren kann.
5. Die Pommes zunächst 10 Minuten bei 200 °C garen.
6. Währenddessen die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen.
7. Die Zwiebel in sehr kleine Würfel schneiden und den Knoblauch fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken.
8. Die Würste schräg in etwa zwei Zentimeter breite Scheiben schneiden. Alternativ können sie im Ganzen gegart und erst danach aufgeschnitten werden.
9. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen.
10. Die Zwiebelwürfel in die geschmolzene Butter geben und unter gelegentlichem Rühren glasig anschwitzen.
11. Den Knoblauch hinzufügen und etwa 30 Sekunden mitdünsten, ohne ihn dunkel werden zu lassen.
12. Curryketchup, Tomatenketchup und Mayonnaise in den Topf geben.
13. Currypulver, Paprikapulver, Chiliflocken und eine kleine Prise Salz hinzufügen.
14. Die Sauce gründlich verrühren und bei niedriger bis mittlerer Hitze ungefähr fünf Minuten sanft köcheln lassen.
15. Die Currysauce zwischendurch umrühren, damit sie am Topfboden nicht ansetzt.
16. Nach den ersten 10 Minuten den Garkorb herausziehen und die Pommes kräftig

durchschütteln oder mit einer Zange wenden.

17. Die Wurstscheiben zu den Pommes in den Garkorb geben und möglichst so verteilen, dass sie nicht vollständig übereinanderliegen.

18. Pommes und Wurst weitere 8 bis 10 Minuten bei 200 °C garen.

19. Den Korb nach etwa der Hälfte der restlichen Garzeit erneut schütteln, damit Pommes und Wurst gleichmäßig bräunen.

20. Prüfen, ob die Pommes knusprig und die Wurst vollständig erhitzt und goldbraun

ist. Bei Bedarf die Garzeit um zwei bis drei Minuten verlängern.

21. Die Sauce abschmecken und je nach Geschmack zusätzlich mit Currypulver, Salz oder Chiliflocken würzen.

22. Die fertigen Wurststücke auf Teller oder in Schalen verteilen.

23. Die warme Currysauce großzügig über die Wurst geben und mit zusätzlichem Currypulver bestreuen.

24. Die knusprigen Pommes daneben anrichten, nach Geschmack salzen und das Gericht sofort heiß servieren.