

Kultiger Snack: Currywurst & würzige Harissa-Gnocchi



Currywurst - das Kultgericht

Die Currywurst ist der Kultsnack in der gesamten deutschen kulinarischen Kulturlandschaft. Ob im Norden oder im Süden: Die Liebe zur Currywurst eint das Land.

Insbesondere die Leidenschaft für die Kombination aus gegrillter Wurst und würziger Soße. Diese schmeckt am besten hausgemacht und muss warm über die Wurst. Geschmacklich hat eine gute Currywurstsoße, eine fruchtige Tomatenbasis, anregende Schärfe, feine Säure und eine raffinierte Würzung. Und natürlich: das Currypulver – mal mild, mal scharf, aber immer duftend und charakterstark.

Statt Pommes haben wir uns heute für einen trendigen Begleiter entschieden: Gnocchi aus dem Airfryer bzw. Ofen. Diese sind schnell und einfach zubereitet und nehmen viel Soße auf. So, wie es sein soll. Deswegen hier die heutige Rezeptur für „Currywurst & würzige Harissa-Gnocchi“.

Zutaten

- 4-8 Oberländer (je nach Gewicht bzw. Größe)
- 500 g Gnocchi (frisch)
- 1 EL Harissa-Gewürzmischung (alternativ: 2 EL Currypulver oder Raz el hanout)

- Öl zum Braten

Für die Soße:

- 400 g Passierte Tomaten
- 200 g Apfelmus (ungezuckert)
- 100 ml Gemüsebrühe
- 30 g Tomatenmark
- 100 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 1 TL Ingwer, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 50 ml Apfelessig
- 30 g (Brauner) Zucker
- Je 2 EL Currypulver & Paprikapulver
- Wer möchte: 2 EL Sojasauce
- Nach Belieben: Chili oder Cayennepfeffer, geschnittene Petersilie

Zubereitung

Für die Soße die Zwiebel-, Knoblauch- und Ingwerwürfel mit 2 EL Öl 1 Minute in einem Topf rührend andünsten.

Restliche Soßenzutaten zugeben und bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze ca. 25 Minuten sanft köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Anschließend fein pürieren und gegebenenfalls nochmals mit Gewürzen abschmecken.

Die Gnocchi aus der Verpackung nehmen und in einer Schüssel gründlich mit 4 EL Öl, Salz und der Harissa-Gewürzmischung vermischen.

Im vorgeheizten Airfryer oder im Ofen (Heißluft) bei 180°C 10-15 Minuten rösten.

Currywürste in einer Pfanne mit etwas Öl beidseitig goldgelb anbraten.

Zum Servieren die (geschnittenen) Currywürste mit der warmen Currysoße und den Gnocchi auf Teller anrichten. Mit etwas Currypulver und Petersilie bestreuen.