

# Currywurst-Hotdogs rot-weiß

**Für 2 Personen**

**Currysauce:**

1 Zwiebel (60 g)	2 Knoblauchzehen	1 EL natives Olivenöl
2 Msp. Currypulver	1 Msp. geräuch. Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL edels. Paprikapulver
1 TL Tomatenmark	50 ml Apfelsaft	4 EL Tomatenketchup

Salz, Pfeffer

**Currywurst:**

2 Bratwürste (à 100 g)	2 längl. Brötchen (à 50 g)	40 g gerieb. Gouda
2 EL Mayonnaise (80%)	2 EL Röstzwiebeln	6 Jalapeño-Scheiben

Für die Currysauce Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einer Pfanne im heißen Olivenöl bei mittlerer Hitze 2 Minuten anschwitzen. Currypulver und beide Paprikapulver darüberstäuben.

Tomatenmark einrühren, mit Apfelsaft ablöschen, umrühren und 2 Minuten köcheln lassen. Ketchup einrühren und noch 35 Minuten köcheln lassen, bis die Currysauce sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen parallel dazu für die Currywurst-Hotdogs Bratwürste mehrfach quer einritzen und in der Heißluftfritteuse (Airfryer) auf der Röstplatte bei 180°C 10-12 Minuten garen. Brötchen aufschneiden, aber nicht durchschneiden. Fertige Bratwürste in daumendicke Scheiben schneiden und in die Brötchen füllen.

Currysauce und Käse darüber verteilen, wieder in den Airfryer geben und bei 200°C 5-8 Minuten backen, bis der Käse schmilzt.

Herausnehmen, die Füllung mit etwas Currypulver bestäuben und mit Mayonnaise, Röstzwiebeln und Jalapeño-Scheiben toppen. Die Hotdogs heiß genießen.

Christian Henze am 25. Juni 2025