Currywurst mit Chili-Cheese Pommes

Zutaten:

- 6 Bratwürste
- 1 rote Zwiebel
- 10 g frischen Ingwer
- 1 Spitzpaprika
- 1 Dose Dr. Pepper
- 1 Dose geh. oder passierte Tomaten
- Olivenöl
- 2 EL Currypulver
- Zucker, Salz, Pfeffer
- 500 g Rinderhack
- Jalapenos nach Wunsch
- 1 Pack Schmelzkäse
- Rub nach Wahl (hier Dutch Oven Gewürz von Ankerkraut)
- Kartoffeln für die Pommes oder gefrorene Pommes

Zubereitung:

1. Die Vorbereitungen für unser heutiges Schmankerl sind denkbar einfach. Ich schäle die Zwiebel, entkerne die Paprika und hacke beides in kleine Würfelchen. Der Ingwer wird vorerst nur geschält.
2. Nun ist es schon an der Zeit, den Grill oder wie in meinem Fall die Feuerplatte anzuwerfen. Ich werde mit hoher Hitze arbeiten. Also mit Temperaturen über 200°C.
3. Sobald das Feuer brennt und die Platte heiß ist, stelle ich einen Dutch Oven darauf und erhitze etwas Olivenöl in ihm. Ist auch dieses heiß, gebe ich direkt die Zwiebel- und Paprikawürfel hinein und dünste sie solange, bis sie weich sind.
4. Ist dieses Ziel erreicht, reibe ich den Ingwer hinein und gebe das Currypulver dazu. Nach sehr kurzer Zeit, bevor alles braun wird, lösche ich alles mit der Dose Dr. Pepper ab und bringe dieses zum kochen.

5. Sobald das Dr. Pepper bis auf die Hälfte eingekocht ist, würze ich nur noch mit Zucker, Salz und Pfeffer und schütte die Tomaten in den Dutch Oven. Somit ist die Sauce fertig und kann langsam vor sich hin köcheln, bis wir sie benötigen.
6. Nun gebe ich erneut etwas Olivenöl auf die Feuerplatte und brate darin das Hackfleisch krümelig an. Außerdem würze ich es noch mit der Gewürzmischung. Jetzt ist auch die Zeit, die Pommes zu machen.
7. Ist das Hackfleisch schon schön angebraten gebe ich noch gehackte Jalapenos und den zerkleinerten Käse darüber. Aber nur noch solange, bis der Käse geschmolzen ist. Dann ziehe ich alles an den Rand der Platte, da dieser kühler ist und sich daher sehr zum warmhalten eignet.
8. Jetzt werden nur noch die Würste auf dem Grill gebraten und fertig ist unser heutiges Highlight vom Grill. Viel Spaß beim nachmachen und genießen.

Euer Andy