

Rezept

Sauerkraut-Pommes mit Currywurst-Confit

Ein Rezept von Sauerkraut-Pommes mit Currywurst-Confit, am 14.04.2026

Zutaten

8 Schalotten	250 g grobe oder feine Bratwürste
3 EL Öl	40 g Zucker
2 EL Tomatenmark	1 TL Speisestärke
150 ml Weißwein	50 ml Aceto balsamico bianco
2 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL Currypulver
Cayennepfeffer	Salz
Pfeffer	250 g Süßkartoffel
200 g Sauerkraut	½ TL gemahlener Kümmel
1 Ei (L)	2 EL Weizenmehl (Type 550)
1 EL Butterschmalz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal

Zubereitung

1. Für das Confit die Schalotten schälen und halbieren. Die Bratwürste in Scheiben schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Bratwurstscheiben darin 3-4 Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Zucker und Tomatenmark dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Speisestärke darüberstreuen. Alles mit dem Wein ablöschen und den Essig angießen. 1 TL Paprikapulver, ½ TL Currypulver und 1 Prise Cayennepfeffer unterrühren und das Confit in 3-4 Min. dicklich einköcheln lassen. Das fertige Currywurst-Confit mit Salz und Pfeffer abschmecken, in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt beiseitestellen.
2. Für die Pommes die Süßkartoffel schälen und raspeln. Aus dem Sauerkraut reichlich Flüssigkeit ausdrücken, es sollten mindestens 50 ml sein. Süßkartoffelraspel und das Sauerkraut mit dem restlichen TL Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Ei und dem Mehl zu einer glatten Masse verkneten.
3. Die Pfanne säubern, dann 1 EL Öl und das Butterschmalz darin erhitzen. Aus der Süßkartoffel-Sauerkraut-Masse 16 krokettengroße, aber etwas dünnere Rollen formen und in der Pfanne in 12-15 Min. bei nicht zu großer Hitze rundherum goldbraun braten, dabei gegebenenfalls noch etwas Öl hinzufügen. Fertige Sauerkraut-Pommes auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Das Currywurst-Confit in die Pfanne geben, ganz kurz darin errhitzen. Die Sauerkrautpommes darauf oder daneben anrichten, nach Wunsch noch mit etwas Currypulver oder Cayennepfeffer bestreuen und alles in der Pfanne servieren.