Currywurst mit gebratenem Lauch-Reis

Fastfood hausgemacht. Für die simple Currysauce brauchts gut angeröstete Zwiebeln, sie geben der üppigen Rahmsauce eine rustikale Note. Ich habe sie mit einer milden Curry-Mischung und ganz wenig Salz gewürzt und mit einer Messerspitze scharfem Chilipulver aufgepeppt.

Als Beilage habe ich am Vortag gekochten Reis zusammen mit Lauch gebraten. That's it, Fastfood!

Zutaten

4	Kalbs-Chipolata
1	Zwiebel
1dl	Vollrahm
1Tl	milde Currymischung
1Msp	Chili (scharf)
	Vorgekochter Reis
5cm	grüner Lauch
	Bratbutter

Zubereitung

Chipolata braten und beiseite stellen.

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. In Bratbutter rösten bis sie schön braun sind. Rahm dazugiessen, leicht salzen, Curry und Chili zugeben, gut verrühren und die Chipolata in die Sauce legen. Ca. 5 Minuten ganz leicht köcheln lassen.

Lauch der Länge nach vierteln und in feine Streifen schneiden. In Bratbutter anrösten und ca. 10 Minuten bräteln lassen. Reis dazugeben und nochmals 5 Minuten braten.

Rahm
Crème
Vollrahm
Crème entière
250ml