



Currywurst

Zutaten:

2-3 Würste
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 Tomaten
2-3 Semmeln
2EL Chutney
1EL Tomatenmark
2EL Bratensauce
4-5 EL Ketchup
geräuchertes Paprikapulver
Currypulver
kleines Stück Ingwer
2 Pepperoni
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Schneiden Sie eine Knoblauchzehe und eine halbe Zwiebel klein. Schwitzen Sie beides in einem kleinen Topf mit Öl an. Schneiden Sie ein kleines Stück Ingwer klein und geben Sie es ebenfalls in den Topf. Schneiden Sie die Tomaten mit Kernhaus in kleine Würfel und geben Sie sie auch in den Topf. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer und lassen Sie alles einkochen.

Braten Sie parallel die Würste in einer Pfanne ein.

Hacken Sie etwas Chili oder Jalapeno klein und geben Sie es in den Topf mit der Sauce. Geben Sie etwas fruchtiges Chutney oder gewürfelte Äpfel mit in den Topf. Wenn Sie kein Chutney haben, geben Sie etwas Zucker mit in die Sauce. Würzen Sie mit geräuchertem Paprikapulver und Currypulver. Geben Sie das Tomatenmark und wenn Sie haben die Braten- oder BBQ-Sauce sowie das Ketchup dazu. Verdünnen Sie die Sauce mit Wasser, wenn sie Ihnen zu dick ist. Geben Sie einen halben Brühwürfel oder etwas Gemüsebrühe dazu. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Servieren Sie die Wurst aufgeschnitten oder am Stück auf dem Teller. Streuen Sie am Ende noch etwas Currypulver und Paprikapulver darüber.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.