



Currywurst

Zeit gesamt
35min



Zubereitungszeit
35min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|-------|
| Pommes, tiefgefroren | 800 g |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Öl | 4 EL |
| Currypulver | 4 TL |
| Zucker | 1 TL |
| Tomatenmark | 1 EL |
| Tomaten, gehackt | 800 g |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Rostbratwürste | 4 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Stabmixer/

Pürierstab

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pommes auf einem Backblech verteilen und ca. 30 Min. kross backen.
2. Inzwischen Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel ca. 2 Min. andünsten. 2 TL Currypulver, Zucker und Tomatenmark einrühren und ca. 1 Min. anrösten. Gehackte Tomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt ca. 20 Min. köcheln.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Bratwürste darin goldbraun braten, herausnehmen und in Scheiben schneiden. Sauce im Topf fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Würste auf Tellern anrichten, mit Currysauce übergießen und Currypulver bestreuen. Pommes zur Currywurst servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|-----------------------|----------|
| <u>Kaloriengehalt</u> | 740 kcal |
| <u>Kohlenhydrate</u> | 74 g |
| <u>Eiweiß</u> | 27 g |
| <u>Ballaststoffe</u> | 5 g |
| <u>Fette</u> | 37 g |