



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 bis hoher 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)

Kaloriengehalt	740 kcal
Kohlenhydrate	74 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	37 g