



Currywurst mit Wedges

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zwiebeln, rot	1 St.
Zitronen	1 St.
Öl	3 EL
Currypulver	
Tomatenmark	2 EL
Zucker	
Tomaten, gehackt	400 g
Rostbratwürste	8 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, große Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Auf einem Backblech mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen ca. 25 Min. backen.
2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen.
3. In einem Topf 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Currypulver darin ca. 1 Min. anbraten. Tomatenmark zugeben, mit Zucker würzen und nochmals ca. 2 Min. braten. Mit gehackten Tomaten ablöschen und auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. köcheln. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Zucker, Curry und Zitronensaft abschmecken.
4. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Würste unter mehrmaligem Wenden ca. 5 Min. goldbraun anbraten. Mit Currysauce und Kartoffelwedges auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	842 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	31 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	55 g