



Grillwurst mit Currysauce und 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	898 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	60 g