



# 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
Rostbratwurst	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