

Currywurst Spezial

Zutaten

Currywurst

- 8 Bratwürste
- 2 Zwiebeln
- 2EL Tomatenmark
- 40ml Wasser
- 500ml Tomatenketchup
- 360g Gewürzgurken
- 1EL Essig
- 2-3EL Currywurst Pulver von Ankerkraut (alternativ 2EL Curry, 1TL Pfeffer, 1TL Kurkuma, 1TL Salz)

Pommes

- 1 kg TK-Pommes

Zubereitung

Tobias Kerler <http://pamperedchef.eu/feelpampered>

1. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
2. die TK-Pommes auf dem Zauberstein verteilen und auf der untersten Schiene 20 Minuten (insgesamt 40 Minuten) backen.
3. Für die Soße: Die Zwiebeln grob würfeln. Die Essiggurken halbieren und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln anbraten, danach die Gurken hinzufügen. Das Tomatenmark zugeben und kräftig verrühren, mit etwas Wasser ablöschen. Die Flasche Tomatenketchup hinzugeben. Mit Essig & Gewürzen abschmecken. Sauce leicht köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit die Bratwürste einschneiden und in die Ofenhexe® legen.
5. Die Ofenhexe® mit den Bratwürstchen in den Backofen zu den TK-Pommes auf der mittleren oder oberen Schiene geben und weiter 20- 25 Minuten backen. Die Bratwurst aus dem Backofen nehmen und direkt in der Form in Scheiben schneiden. Die Currywurstsoße über die Bratwurst geben.



Feelpampered

Tobias Kerler



Leicht



4 Personen



Zubereitung ca. 4 Minuten

Backzeit Pommes: ca. 40 Minuten

Backzeit Bratwurst: ca. 20 Minuten



Stoneware Grundset