



MEIN GENUSS



Selbstgemachte Currywurst-Soße



It's a match!

It's a match! Das Currypulver scharf verleiht Curry-Gerichten ein exotisches und feuriges Aroma!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst die Haut der Zwiebel entfernen und anschließend in sehr feine Würfel schneiden. Anschließend etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstückchen darin für etwa **2 Minuten** glasig dünsten.
- 2 Anschließend das Tomatenmark, den **Honig** sowie die Gewürze hinzugeben und alles zusammen kurz anrösten. Nun den Topfinhalt mit dem Orangensaft ablöschen, vermengen und kurz aufkochen lassen.
- 3 Im Anschluss die passierten Tomaten in den Topf hinzugeben und den Topfinhalt für **15-20 Minuten** bei mäßiger Hitze köcheln lassen.
- 4 Den Ofen auf ca. **50°C** vorheizen. Währenddessen ausreichend Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürste darin portionsweise goldbraun braten. Die fertigen Bratwürste portionsweise einschneiden und zum Warmhalten in den Ofen stellen.
- 5 Die fertige Currywurst-Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Geschmack für eine zusätzliche Süße nochmals etwas **Honig** hinzugeben. Die Bratwürste auf jeweils einem Teller anrichten und die Soße hinzugeben. Perfekt dazu schmecken Pommes oder Weißbrot.

Zutaten

4 Bratwürste
500 g Passierte Tomaten
1 Zwiebel
30 g Tomatenmark
1 EL Honig
100 ml Orangensaft
2 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Paprikapulver, smoked
2 TL Currypulver, scharf
Pflanzenöl
Salz, Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.05.2025.