



CURRY WURST

ZUTATEN 4 P.

- 4 Currybockwürste
- 400g Ketchup
- 100g Zwiebelwürfel
- 40g Tomatenmark
- 40g Apfelmus
- 30g Currypulver

ZUBEREITUNG

- 1. Zwiebel glasig anschwitzen, Tomatenmark zugeben und etwas mitrösten.**
- 2. Anschließend Currypulver, Tomatenketchup und Apfelmus zu den Zwiebeln geben. Eventuell mit etwas Wasser verdünnen.**
- 3. Currybockwürste einschneiden und braten.**
- 4. Soße über die Würste geben und mit Currypulver bestäuben.**
- 5. Als Beilage empfehlen wir Pommes frites.**