

Rezept

Currywurst mit Sauce

Ein Rezept von Currywurst mit Sauce, am 25.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	2 EL Zucker
50 g Tomatenmark	100 ml Apfelsaft
1 EL Worcestersauce	4 EL mildes Currypulver
2 TL edelsüßes Paprikapulver	½ TL rosenscharfes Paprikapulver
1 Prise Chilipulver	Salz
Pfeffer	8 dicke, frische Rostbratwürste (je ca. 100 g)
Öl zum Bestreichen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce Zwiebel schälen und fein würfeln. Zucker in einen Topf streuen und erhitzen, bis er schmilzt. Zwiebelwürfel darin sanft andünsten und bräunen. Tomatenmark einrühren und 100 ml Wasser und den Apfelsaft dazugießen, aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und die Sauce mit Worcestersauce, 1 - 2 EL Currypulver, beiden Paprikasorten, Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen.
2. Den Grill anheizen. Die Haut der Bratwürste mit einem scharfen Messer leicht anritzen, damit die Würste beim Grillen nicht platzen. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Die Würste mit Öl bestreichen, auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze 10 - 12 Min. grillen, dabei ab und zu wenden.
3. Fertige Würste auf Tellern in dicke Scheiben schneiden, mit Sauce übergießen und mit dem übrigen Currypulver bestreuen.