

Rezept

Die Gute Alte Currywurst

Ein Rezept von Die Gute Alte Currywurst, am 19.04.2024

Zutaten

1	Knoblauchzehe	3 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	scharfes Currypulver	100 g	Tomatenmark
1 Dose	passierte Tomaten (400 g)		¼ l Ananassaft
3 EL	Weißweinessig	1	Sternanis
1	Nelke	1	Lorbeerblatt
4	leicht geräucherte, gepökelte Brühwürste (nach Belieben nur mit Schweinefleisch oder mit Rindfleischanteil)		Salz
			Weißbrot zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. In einem breiten Topf 1 EL Öl erhitzen und den Knoblauch darin kurz anbraten, aber nicht braun werden lassen. Das Currypulver und Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten.
2. Dann die passierten Tomaten, den Ananassaft, den Essig und die Gewürze mit in den Topf geben. Alles aufkochen und offen bei mittlerer Hitze in ca. 8 Min. sämig einkochen, dabei ab und zu umrühren.
3. Inzwischen restliches Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Darin die Brühwürste rundherum bei mittlerer bis starker Hitze in 5-8 Min. kräftig braun braten. Dann in der Pfanne warm halten.
4. Sternanis, Nelke und Lorbeerblatt aus der Sauce nehmen, die Sauce mit Salz würzen. Die Würste auf vier Teller geben und in dicke Scheiben schneiden, die Sauce darüber verteilen. Gleich mit Brot servieren.