

Rezept für Currywurst mit Pommes



Zutaten für 4 Personen

- 600 g tiefgefrorene Pommes frites (für den Backofen)
- 2 Zwiebeln
- 4 EL Öl
- 3 TL Currypulver
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose (425 ml) stückige Tomaten
- 3 EL Tomatenketchup
- 100 ml Apfelsaft
- 2 EL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 4 feine ungebrühte Bratwürste (á ca. 120 g)

Zubereitung

1. Pommes frites im heißen Backofen nach Packungsanweisung zubereiten. Inzwischen Zwiebeln schälen und würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. 2 TL Curry darüber stäuben und anschwitzen. Tomatenmark darin anschwitzen. Mit Tomaten, Ketchup, Apfelsaft und Essig ablöschen. Tomaten mit einem Pfannenwender etwas zerkleinern. Aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
2. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Bratwürste darin unter Wenden 5–7 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Pommes frites aus dem Ofen nehmen. Mit Salz in einer Schüssel mischen. Wurstscheiben und Currysoße auf Tellern anrichten. Mit 1 TL Curry bestäuben. Pommes frites dazu reichen.