

CURRYWURST ROT-WEISS

BRATWÜRSTE | 500g passierte TOMATEN | 2 EL ÖL
30g TOMATENMARK | 1,5 EL ZUCKER | CURRYPULVER
PAPRIKAPULVER | 75ml ORANGENSAFT | ZIMT
1 SCHALOTTE

BESCHREIBUNG

- Beim diesem Rezept brauchst du Hilfe von einem Erwachsenen. Lass dir die Schalotte in kleine Stücke schneiden und brate diese mit etwas Öl in der Pfanne an.
- Wenn die Schalotten glasig sind, gib das Tomatenmark dazu, sowie 2 TL Currypulver, eine Prise Salz, etwas Pfeffer und den Zucker.
- Alles kurz anbraten und dann den Orangensaft dazugeben. Rühre gut um in deiner Pfanne und gib dann die passierten Tomaten dazu. Auch eine Prise Zimt kommt in die Pfanne.
- Lasse deine Currysauce 15-20 Minuten auf dem Herd köcheln, sodass sie leicht blubbert. Dann ist sie fertig.
- Brate jetzt deine Bratwürste in der Pfanne an. Wenn sie fertig sind schneidest du sie in kleine Stücke und gibst deine Currysauce oben drauf.

BEWERTE DAS REZEPT:

