

CURRYWURST MIT SAUCE

3 Portionen

von Manuela und Bianca

ZUTATEN

3 Stadtwürste

- 2 EL Maiskeimöl
- 1 Zwiebel
- 1 Dose stückige Tomaten
- ½ Apfel
- 125 ml Apfelessig
- 1 TL Salz
- 50 g Zucker
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL Senf
- getrocknetes Basilikum
- 1 EL Currypulver

ZUBEREITUNG

1. Für die selbstgemachte Sauce 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und die gewürfelten Zwiebelstückchen darin glasig dünsten.
2. Anschließend die Dosentomaten samt Saft zufügen und zerdrücken.
3. Den Apfel waschen und schälen, klein würfeln und zu den Tomaten geben.
4. Das Ganze erst mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker würzen, danach den Senf, das Basilikum und das Currypulver einrühren.
5. Nun die Sauce ohne Deckel zum Kochen bringen; sobald sie kocht, die Temperatur verringern und alles 45 min. weiterköcheln lassen. (Öfters mal umrühren.)
6. Zum Schluss den „Tomatenbrei“ durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen und warm halten.
7. In der Zwischenzeit die **Stadtwürste** in einer leicht gefetteten Pfanne unter mehrfachem Wenden braten.
8. Die heiße **Wurst** in Scheibchen schneiden, Sauce darüber verteilen und mit Currypulver bestäuben.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI

hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

