

CURRYWURST-TOPF VOM GRILL

4 Portionen

von Anja

ZUTATEN

4 Paar Bratwürste gebrüht
(grob oder fein)

- 1000 g passierte Tomaten
- 6 EL Tomatenketchup
- 2 TL Currypulver
- 1 EL Honig
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Pfeffer frisch gemörsert
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- 4 Prisen Zimt
- 2 EL Worcestersauce
- 4 Spritzer scharfe Sauce (Tabasco)
- Abrieb einer Zitrone

ZUBEREITUNG - im Dutch Oven

1. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen, den Dutch Oven (Topf) aufsetzen und heiß werden lassen.
2. Die **Bratwürstchen** goldbraun im Dutch Oven anbraten und anschließend zur Seite legen.
3. Passierte Tomaten, Ketchup, Pfeffer, Worcestersauce, Zimt, Knoblauch-, Zwiebel-, Paprika- und Currypulver nach und nach in den Topf geben und unter ständigem Rühren köcheln lassen.
4. Topf vom Grill nehmen und die Soße mit Zitronenabrieb, Honig und scharfer Sauce abschmecken.
5. Die **Bratwürste** in Scheibchen schneiden und zur Soße geben.
6. Den Dutch Oven samt Inhalt noch einmal erhitzen und evtl. mit Currypulver bestäuben.
7. Zum Currywurst-Topf schmeckt Baguette.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI

hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

