

Currywurst mit hausgemachter Currysauce

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|-----------------------------|-------------|
| Olivenöl | 2 Esslöffel |
| Tomatenmark | 200 g |
| Currypulver | 3 Esslöffel |
| Cayennepfeffer | 1 Esslöffel |
| Instantbrühe / Instantsuppe | 2 Teelöffel |
| Sternanis | 3 Stk. |
| Wurst / Würste | 4 Stk. |

Zubereitung:

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Tomatenmark darin kurz anschwitzen, Currypulver (ich nehme "Mild Madras Curry" vom indischen Supermarkt) und Cayennepfeffer unterrühren und ebenfalls kurz anbraten. Mit Orangensaft ablöschen. Instantbrühe (gekörnte Brühe) einrühren und Sternanis dazugeben, alles zum kochen bringen und ein paar Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Wenn die Sauce etwas zu dick wird, ein bißchen Orangensaft nachfüllen.

4 große Currywürste à 300 g in Öl braten. Ersatzweise kann man z.B. Rote Würste nehmen.

Dazu gebackene oder frittierte Kartoffelspalten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1537-Currywurst-mit-hausgemachter-Currysauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at