

# Kochen mit Klaus

## Currywurst mit Wedges

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 350 g gekochte Bratwürste, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 1 TL Salz,
- 100 ml Apfel- oder Orangensaft, 3 EL Tomatenmark, 50 ml Essig,
- 3 TL Paprikapulver, 5 TL Currypulver, 50 g Zucker, 1 kl. Chilischote,
- 1 Dose gehackte Tomaten, 1 TL Honig, etwas Sojasauce, TK-Wedges

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Chili entkernen u. fein hacken. Wedges nach Angabe zubereiten.



2. Zwiebeln in heißem Öl glasig dünsten. Tomatenmark, Knobi u. Chili mitbraten, mit Fruchtsaft u. Essig ablöschen, aufkochen. Gehackte Tomaten, Zucker, Salz, Paprika- u. Currypulver, Honig u. Sojasauce untermischen. Bei niedriger Hitze ca. 30. Min. einköcheln lassen.



3. Inzwischen die Bratwürste in Öl knusprig braten, in Stücke schneiden u. auf Teller geben. Mit Sauce begießen u. mit den Wedges servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen grünen Salat reichen.*



Erstellt von Klaus am 02.05.2014