

# Kochen mit Klaus

## Feuerwurst-Topf mit Zwiebelsauce (🌶️)

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 350 g fränkische Bratwürste, 5 Zwiebeln, 3 EL Paprikapulver,
- 1 EL Chilipulver, 400 g Ketchup, 1 EL brauner Zucker, Salz, Pfeffer,
- etwas Wasser

### Zubereitung:

1. Bratwürste in Öl rundum anbraten, bis sie eine schöne Farbe haben. Herausnehmen u. in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren u. in Scheiben schneiden.



2. Zwiebeln im Bratfett unter Rühren andünsten, bis sie braun werden. Mit Paprika- u. Chilipulver würzen. Ketchup unterrühren u mit etwas Wasser verdünnen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.



3. Sauce mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. 10 Min. kochen lassen. Wurststücke unterheben, erhitzen u. in tiefen Tellern oder Schalen servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Steinofen-Baguette servieren.*

