

Kochen mit Klaus

Klaus Currywursttopf

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 12 fränkische Bratwürste (700 g), 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Pfeffer,
- Salz, 1 rote Paprika, 100 g Tomatenmark, 450 g Curryketchup, Öl,
- 200 g Ketchup, 500 g pass. Tomaten, 250 ml Fleischbrühe, Petersilie,
- je 1 EL Curry- & Paprikapulver (süß & scharf), Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika klein würfeln. Bratwürste in heißem Öl rundum braun braten, herausnehmen u. in Stücke schneiden.



2. Zwiebeln, Knobi u. Paprika im Bratfett anbraten. Tomatenmark mitbraten, mit Curry- u. Tomatenketchup, passierten Tomaten u. Brühe erhitzen.



3. Bratwurststücke in den Topf mit der Sauce geben, mit den Gewürzen abschmecken u. zum Kochen bringen. Der Currywursttopf sollte ca. 60 Min. köcheln. Kräuter unterheben u. mit der Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu klassisch Pommes oder Reis servieren.

