



## Currywurst



Currywurst mit Pommes

### Zutaten

- 4 gebrühte Kalbsbratwürste
- 6 El Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Pfefferschote
- 20 g frischer Ingwer
- 2–3 Tl scharfes Currypulver
- 150 ml Cola
- 3 Dosen stückige Tomaten (à 400 g)
- Salz
- Zucker

### Zubereitung

- Würste auf beiden Seiten mehrmals einschneiden und in einer Pfanne mit 3 El Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten.
- Inzwischen die Zwiebel und Pfefferschote fein würfeln. In 3 El Olivenöl andünsten. Ingwer schälen, fein reiben und zusammen mit dem Currypulver mitdünsten. Mit Cola ablöschen und aufkochen. Tomaten zugeben, alles erhitzen und mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken.
- Die Würste in Scheiben schneiden, mit der Soße anrichten und mit Currypulver bestreut servieren. Dazu passen Pommes frites.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

- E-Mail an die Redaktion [Online@DasErste.de]