



Currywurst

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g	KADI Pommes Frites
2	Zwiebeln
4 EL	Öl
3 TL	Currypulver
2 EL	Tomatenmark
400 g	Gestückelte Tomaten
3 EL	Tomatenketchup
100 ml	Apfelsaft
2 EL	Apelessig
	Salz
	Pfeffer
1 TL	Zucker
4	Kalbsbratwürste

ZUBEREITUNG - CA. 40 MINUTEN

KADI Pommes Frites im Backofen, in der Fritteuse, im Combi-Steamer oder im Hot Air Fryer gemäss Packungsanweisung zubereiten.

Währenddessen Zwiebeln schälen und würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin andünsten. 2 TL Curry und Tomatenmark dazugeben und anschwitzen. Mit Tomaten, Ketchup, Apfelsaft und Apelessig ablöschen. Tomaten mit einer Kelle zerdrücken. Alles aufkochen und 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

2 EL Öl in einer Bratpfanne erhitzen, die Würste darin unter Wenden 5-7 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, in Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Currysauce darüber geben. Über alles ein wenig Currypulver streuen

Pommes aus dem Ofen nehmen und salzen. Zusammen mit der Wurst servieren.

KADI⁺

Hier sind unsere Produkte erhältlich:
b2c.kadi.ch/einkaufen/store-locator