

# Currywurst mit Sauce

Den Fast-Food-Klassiker Currywurst mit Sauce kann man mit diesem Rezept ganz leicht selbst machen.

**Verfasser:** Lisa

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min

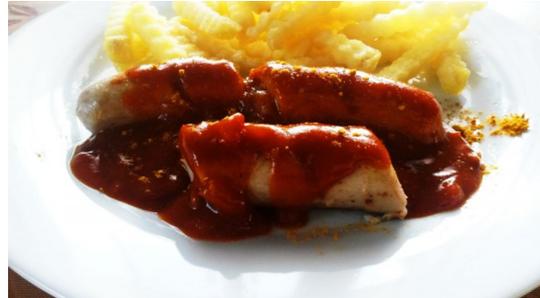


Foto: Lisa

## Zutaten

4 Stk.	<a href="#">Bratwürste</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
5 EL	<a href="#">Ketchup</a>
3 EL	<a href="#">Senf</a>
1 EL	<a href="#">Honig</a>
Nach Belieben	Currypulver
Nach Belieben	Kümmelpulver
Nach Belieben	<a href="#">Salz</a>
Nach Belieben	<a href="#">Pfeffer</a>
Nach Belieben	Sojasauce
Nach Belieben	Öl
Nach Belieben	Wasser
Nach Belieben	Suppenwürze

## Zubereitung

1. Für die Currywurst mit Sauce zuerst Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und fein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin anrösten. Mit ein wenig Wasser ablöschen, die Suppenwürze einrühren. Senf, Honig und Ketchup ebenfalls einrühren.
2. Die Sauce leicht köcheln lassen. Salz, Pfeffer, Sojasauce, Kümmelpulver und Currypulver

nach Geschmack zufügen und unterrühren. Die Bratwürste mit einem scharfen Messer mehrfach einschneiden. Eine zweite Pfanne mit Öl erhitzen. Die Bratwürste von allen Seiten bei mittlerer Hitze durchbraten. Mit der Sauce servieren.

## **Tipp**

Zur Currywurst mit Sauce passen am besten Pommes frites oder Bratkartoffeln.