Currywurst

Bei der Currywurst kommt es auf die Sauce an, für die es unzählige verschiedene Rezepte gibt. Diese hier enthält braunen Zucker, Knoblauch und Apfelessig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

8 Stk.	Bratwürste
1 Flasche	Ketchup
1 EL	Apfelessig
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
6 EL	Currypulver
1 Prise	Salz
1 TL	Zucker (braunen)
6 EL	Öl

Zubereitung

1. Wer es nicht zur Imbissbude schafft, kann **Currywurst** auch ganz leicht selber machen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Braunen Zucker hinzufügen und mit Apfelessig ablöschen. Ketchup in die Pfanne geben und mit Currypulver kräftig abschmecken. Auf kleiner Flamme etwas durchziehen lassen und evtl. mit Salz abschmecken. Die Sauce bei Bedarf pürieren, um eine feinere Masse zu erhalten.

2. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürste darin rundum anbraten. Herausnehmen und in kleine Stücke (ca. 2 cm dick) schneiden. In einem Portionsschälchen anrichten und mit der Currysauce übergießen. Nach Belieben noch etwas mit Currypulver bestreuen.

Tipp

Zu Currywurst Pommes frites oder eine frische Semmel servieren.