Currywurst aus der Heißluftfritteuse

Die Currywurst aus der Heißluftfritteuse gelingt besonders unkompliziert und kommt ganz ohne zusätzliches Fett aus. Außen knusprig - dazu eine selbstgemachte, würzige Currysauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Bratwürste
500 ml	Tomaten passiert
2 EL	Aceto Balsamico rosso
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Worcestersauce
1.5 EL	Curry
2 TL	Honig
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
Nach Belieben	Curry (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die **Currywurst aus der Heißluftfritteuse** die Bratwürste mehrfach quer einschneiden, damit sie gleichmäßig garen und besonders knusprig werden. Anschließend in den Garkorb der Heißluftfritteuse legen und bei 180 °C für etwa 13–15 Minuten goldbraun garen. Zwischendurch den Korb einmal schütteln.

2. Währenddessen die Currysauce zubereiten. Dafür passierte Tomaten, Tomatenmark, Aceto Balsamico, Worcestersauce, **Curry**, Paprikapulver und Honig in einen kleinen Topf geben. Alles gut verrühren und bei mittlerer Hitze sanft erwärmen, bis die Sauce schön cremig ist. Nach Geschmack abschmecken.

3. Die fertigen Bratwürste in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und großzügig mit der warmen Currysauce überziehen. Nach Belieben mit zusätzlichem Currypulver bestreuen und sofort servieren.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



Tipp