

# Zwiebel-Currywurst

Die Zwiebel-Currywurst macht bestimmt satt und dieses Rezept ist gerade auf einer Party sehr beliebt.

**Verfasser:** FamBieneck

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



Foto: FamBieneck

## Zutaten

6 Stk.	Rostbratwürste
3 Stk.	Zwiebeln
1 Packung	<a href="#">Tomaten</a> (passierte)
170 ml	Curry-Ketchup
3 EL	Currypulver
1 Stk.	Knoblauchzehe (gepresste)
1 Schuss	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	<a href="#">Curry</a>

## Zubereitung

1. Die Rostbratwurst von den Häuten befreien und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in schmale Spalten schneiden. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten.
2. Die Wurstscheiben zufügen und alles zusammen braten lassen bis die Wurst etwas Farbe bekommen hat. Mit den passierten Tomaten und dem Curry-Ketchup ablöschen nun alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

## **Tipp**

Die Zwiebel-Currywurst mit einer Chili noch etwas schärfer machen.