



CURRYWURST MIT POMMES

von ines.kocht

Zutaten

Für die Currysauce

- 500 g Tomatenketchup
- 2 Kleine Zwiebeln
- 3 EL dunkler Balsamico Essig
- 2 EL Honig
- 3 EL Curry
- 1 Prise Chilipulver
- 1-2 Spritzer Sojasauce dunkel
- Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 200-300g Wasser

Currywurst

- 6-8 Bockwürste
- außerdem: Pommes

zubereitet im Grundset

So geht's

- Zwiebeln schälen, halbieren und in den Mixtopf geben. 2 Sek. / Stufe 5 zerkleinern. 1 EL Olivenöl dazugeben. 2 min. / Aroma / Stufe 1 andünsten. Die restlichen Zutaten für die Currysauce dazugeben und 8 Minuten / Varoma / Stufe 2 kochen.
- Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
- Die Bockwürste in Scheiben schneiden und der großen Ofenhexe verteilen. Die Sauce darüber verteilen. Den Pizzastein als Deckel auflegen. Die Pommes auf dem Pizzastein verteilen.
- 30-35 Minuten im unteren Drittel des Backofens garen. Prüfen ob die Pommes knusprig sind, ansonsten die Zeit noch um ein paar Minuten verlängern.



Ines Wuttke
selbständige Pampered Chef Direktorin

Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
0179 234 29 41
www.ines-kocht.de