

Currywurst

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Paar Grillbratwürste
- 20 g Öl
- 240 g Tomatenketchup
- 60 g Orangensaft
- 60 g Cola
- 1 EL Aprikosenmarmelade
- 1-2 EL Currypulver
- 1/2 TL Cayenne-Pfeffer, je nach Schärfe
- 1 TL gekörnte Brühe
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Öl, Tomatenketchup, Orangensaft, Cola und Aprikosenmarmelade in einen Kochtopf geben und kurz aufkochen lassen. Currypulver und Cayenne-Pfeffer, gekörnte Brühe, Zucker, Salz und Pfeffer hinzugeben und noch mal 5 Minuten köcheln lassen. (Mit Currypulver und Cayenne-Pfeffer vorsichtig würzen, lieber noch etwas nachwürzen)

Die Grillbratwürste in der Pfanne oder auf dem Grill anbraten, in Stücke schneiden und Soße darüber geben.

Dazu passen hervorragend frische Aschfelder Kipf, auch Pommes schmecken sehr gut dazu.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung und einen guten Appetit.

