

Zutaten

- -5 Würstchen
- -500 g Tomatenpüree
- -1 rote Zwiebel
- -2 TL Currypulver
- -3 TL Paprika (pulver)
- -30 g Tomatenmark
- - $\frac{1}{2}$ EL Zucker
- -75 ml Orangensaft
- -1 TL Zimt
- -Salz & Pfeffer
- -2 EL Oil

Typische Currywurst Rezept (für 4 personen)



Das Rezept

Schritt 1

Hacken Sie 1 rote Zwiebel.

Schritt 2

Erhitzen Sie das Öl in einem Topf und geben Sie in den Topf die Gewürze, Tomatenmark, Zucker dazu und mischen Sie alles.

Schritt 3

Löschen Sie die Zubereitung mit Orangensaft ab.

Schritt 4

Geben Sie Tomatenpüree und 1 TL Zimt in der Soße dazu und lassen Sie das Ganze etwa 20 Minuten mit dem geschlossenem Deckel kochen.

Schritt 5

Kochen Sie die Würstchen.

Schritt 6

Mischen Sie die Würstchen mit der Soße und bestreuen Sie mit Curry.

Guten Appetit !

Ingredients

- 5 Saucisses
- 500g de purée de tomate
- 1 oignon rouge
- 2 cc de curry en poudre
- 3 cc de paprika en poudre
- 30g de concentré de tomate
- 1/2 cs de sucre
- 75ml de jus d'orange
- 1 cc de cannelle
- Du poivre et du sel)
- 2 cs d'huile

Recette typique de Currywurst (pour 4 personnes)



La Recette

Etape 1

Couper 1 oignon rouge

Etape 2

Faire chauffer l'huile dans une poêle et ajouter les épices, le concentré de tomate, le sucre et mélanger le tout.

Etape 3

Déglacer le tout avec le jus d'orange.

Etape 4

Ajouter la purée de tomates et 1 cuillère à café de cannelle dans la sauce et laisser cuire environ 20 minutes avec le couvercle fermé.

Etape 5

Faire cuire les saucisses,

Etape 6

Mélanger les saucisses avec la sauce et saupoudrer de curry.

Guten Appetit !