

# Currywurst mit selbst gemachter roter Soße dazu käsige Kartoffelsticks und Salat

Family 40 – 50 Minuten • 900 kcal • Tag 3 kochen

14



Thüringer Rostbratwurst



Tomatenmark



Zwiebel



Gewürzmischung  
„Hello Curry“



Aprikosenkonfitüre



Ketchup



vorw. festk. Kartoffeln



geriebener Hartkäse



Pflücksalat



Tomate



Buttermilch-  
Zitronen-Dressing



Gemüsebrühe

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Wasser\*, Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne, 1 kleinen Topf, 1 Pürierstab und 2 große Schüsseln

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Thüringer Rostbratwurst <b>9)</b>	3	4	6
Tomatenmark	70 g	105 g**	140 g
Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Curry“	6 g	8 g	12 g
Aprikosenkonfitüre	25 g	25 g	50 g
Ketchup <b>10)</b>	25 g	50 g	50 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	20 g	40 g	40 g
Pflücksalat	50 g	75 g	100 g
Tomate <b>NL   ES   BE   PL   MA</b>	2	3	4
Buttermilch-Zitronen-Dressing <b>7) 8) 9)</b>	50 ml	100 ml	100 ml
Gemüsebrühe <b>10)</b>	4 g	6 g	8 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 690 g)
Brennwert	546 kJ/130 kcal	3765 kJ/900 kcal
Fett	8,40 g	57,99 g
– davon ges. Fettsäuren	2,78 g	19,18 g
Kohlenhydrate	8,61 g	59,44 g
– davon Zucker	3,60 g	24,81 g
Eiweiß	4,73 g	32,64 g
Salz	0,715 g	4,936 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **10)** Sellerie

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien

**BE:** Belgien **PL:** Polen **MA:** Marokko



## Für die Kartoffelsticks

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffeln** in 1 cm dicke Stifte schneiden.

**Kartoffelstifte** in einer großen Schüssel zuerst mit **geriebenem Hartkäse** und anschließend mit 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Öl\*** und einer Prise **Salz\*** vermengen.

Danach auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen für 25 – 30 Min. goldbraun backen.



## Für den Salat

**Tomaten** in 1 cm Spalten schneiden.

In einer zweiten großen Schüssel **Tomaten** und **Salatmix** mit dem **Buttermilch-Zitronen-Dressing** mischen. Nach Belieben mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Für die Currysoße

**Zwiebel** fein hacken.

In einem kleinen Topf 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Öl\*** bei mittlerer Hitze erhitzen und gehackte **Zwiebel** darin 4 – 6 Min. farblos anschwitzen.

Anschließend „**Hello Curry**“ (ein paar Prisen zur Dekoration beiseitelegen) und **Tomatenmark** hinzufügen und zusammen 1 Min. anschwitzen.



## Wurstchen abraten

In einer großen Pfanne 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Öl\*** erhitzen.

**Bratwürste** darin rundherum ca. 5 – 7 Min. anbraten, bis sie schön gebräunt sind.



## Currysoße vollenden

**Topfinhalt** mit **Aprikosenkonfitüre**, **Ketchup**, **Gemüsebrühe** und 100 ml **[150 ml | 200 ml] Wasser\*** ablöschen und weitere 4 – 5 Min. köcheln lassen.

Nach Ende der Kochzeit **Currysoße** mithilfe eines Pürierstabes zu einer glatten **Soße** pürieren. Anschließend nach Belieben mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. Kurz beiseitestellen.



## Anrichten

**Bratwürste** klein schneiden und auf Teller verteilen. **Currysoße** darüber geben und mit einer Prise des beiseitegelegten **Currypulvers** bestreuen. **Salat** und **Kartoffelsticks** dazu anrichten und genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

