

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

Family 40 – 50 Minuten • 993 kcal • Tag 3 kochen

5



Thüringer Rostbratwurst



Tomatenmark



Zwiebel



Gewürzmischung  
„Hello Curry“



Aprikosenkonfitüre



Ketchup



Ofenkartoffeln



geriebener Hartkäse



Pflücksalat



Tomate



Buttermilch-Zitronen-  
Dressing



Gemüsebrühe



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Wasser\*, Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Was Du benötigst

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 9)	3	4	6
Tomatenmark	70 g	105 g**	140 g
Zwiebel DE   NL   NZ	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Curry“	6 g	8 g	12 g
Aprikosenkonfitüre	25 g	25 g	50 g
Ketchup 10)	17 ml	34 ml	34 ml
Ofenkartoffeln DE   ES   NL   BE   FR   EG   MA   MT   IL   PT   CY	3	5	6
geriebener Hartkäse 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Pflücksalat	50 g	75 g	100 g
Tomate DE	2	3	4
Buttermilch-Zitronen-Dressing 7) 8) 9)	50 ml	100 ml	100 ml
Gemüsebrühe 10)	4 g	6 g	8 g
Wasser*, Öl*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\*Gut, im Haus zu haben

\*\*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. 760 g)
Brennwert	547 kJ/131 kcal	4155 kJ/993 kcal
Fett	8,04 g	61,14 g
– davon ges. Fettsäuren	2,79 g	21,19 g
Kohlenhydrate	9,13 g	69,42 g
– davon Zucker	3,20 g	24,32 g
Eiweiß	4,87 g	37,01 g
Salz	0,655 g	4,979 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 ES: Spanien NL: Niederlande BE: Belgien FR: Frankreich EG: Ägypten MA: Marokko MT: Malta IL: Israel PT: Portugal CY: Zypern NZ: Neuseeland



## Für die Kartoffelsticks

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

**Kartoffeln** schälen und 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** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in 1 cm dicke 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

**Zwiebeln** fein hacken.

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

Anschließend **Gewürzmischung „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 und Bratwürste darin rundherum ca. 5 – 7 Min. anbraten.



## 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!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in Deiner Box fehlt!

