

Currywurst mit selbst gemachter roter Soße dazu käsige Kartoffelsticks und Salat

Family Thermomix hilft • 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

thermomix

⚡ 25 [25 | 30] Min.

🕒 40 [40 | 45] Min.

Gut im Haus zu haben

Wasser*, Pfeffer*, Salz*, Öl*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier,
2 große Schüsseln und 1 große Pfanne

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. Diese 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.

Währendessen fortfahren.



Wurstchen braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und **Bratwürste** darin rundherum ca. 5 – 7 Min. anbraten.

Währendessen den **Salat** zubereiten.



Für die Currysoße

Zwiebeln abziehen, halbieren, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g [15 g | 20 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/ Stufe 1** dünsten.

Anschließend **Gewürzmischung „Hello Curry“** (ein paar Prisen zur Dekoration beiseitelegen) und **Tomatenmark** in den Mixtopf zugeben und **2 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.



Currysoße vollenden

Aprikosenkonfitüre, **Ketchup**, **Gemüsebrühe**, 100 g [150 g | 200 g] **Wasser*** zugeben und **4 Min./100 °C/Stufe 1** kochen.

Nach Ende der Kochzeit **Currysoße 10 Sek./Stufe 8** pürieren.

Anschließend nach Belieben mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Für den Salat

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden.

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



Anrichten

Würste klein schneiden und auf Tellern anrichten. **Currysoße** darüber geben und mit einer Prise des beiseite gelegten **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!

