

Kochen mit Klaus

Klausis Currywurst-Topf

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 350 g fränkische Bratwürste, 0,2 l Cola, 400 g passierte Tomaten,
- 300 g Ketchup, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, 2 EL brauner Zucker,
- 2 EL Worcestershire-Sauce, 2 EL Essig, 2 EL Currypulver, 3 EL Öl,
- 3 EL Tomatenmark, Salz & Pfeffer, Petersilie,
- je 2 TL Paprikapulver geräucherter & rosenscharf

Zubereitung:

1. Bratwürste in Öl rundum anbraten, bis sie eine schöne Farbe haben. Herausnehmen u. in Stücke schneiden. Zwiebeln klein würfeln.



2. Zwiebeln im Bratfett leicht anrösten, Tomatenmark mitbraten. Mit Cola ablöschen, erhitzen u. auf ½ reduzieren. Passierte Tomaten u. Ketchup unterrühren.



3. Sauce mit Salz, Pfeffer, den Paprikapulvern, Currypulver u. Zucker würzen. 10 Min. kochen lassen. Worcestershire-Sauce u. Essig unterheben.



4. Wurststücke u. Petersilie unterheben, gut erhitzen u. auf Tellern mit Currypulver bestreut servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Baguette oder Pommes servieren.

