

Currywurst mit selbst gemachter Soße

Zutaten (für 4 Portionen):

- 4 gebrühte Kalbsbratwürste
- 6 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Pfefferschote
- 20 g frischer Ingwer
- 2-3 TL scharfes Currypulver
- 150 ml Cola
- 3 Dosen (à 400 g) stückige Tomaten
- Salz
- Zucker

Würste auf beiden Seiten mehrmals einschneiden. In einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten.

Inzwischen Zwiebel und Pfefferschote fein würfeln. In 3 EL Olivenöl andünsten. Ingwer schälen, fein reiben und zusammen mit dem Currypulver mitdünsten. Mit Cola ablöschen und aufkochen. Tomaten dazugeben, alles erhitzen und mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken.

Würste in Scheiben schneiden, mit der Soße anrichten und mit Currypulver bestreut servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 18.08.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen