Curry-Bratwurst
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

4 Bratwürste, 1 kleine Zwiebel, 0,5 Apfel, 1-2 Esslöffel Öl, 2 Esslöffel Currypulver, 3 Esslöffel Tomatenmark, 1 Teelöffel Paprikapulver, Prise Cillipulver, 0,5 l Wasser, 1 Teelöffel Instantbrühe, 1-2 Esslöffel Soßenbinder dunkel.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebel und den Apfel putzen und in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Die Bratwürstchen in einer Pfanne mit etwas Öl braten, herausnehmen und an die Seite stellen.

- - -

Zwiebel und Apfel in dieser Pfanne anbraten das Currypulver dazu geben und leicht mit anrösten. Mit Wasser ablöschen und das Tomatenmark sowie die anderen Gewürze einrühren. Zu letzt mit dem Soßenbinder andicken und mit Salz und Pfeffer sowie der Instantbrühe abschmecken.

- - -

Diese Soße über die Bratwurst geben und fertig!!! Dazu sehr Amerikanisch Pommes reichen oder wer es lieber Deutscher mag, den immer wieder gern gegessenen Kartoffelsalat...!!!