

## Currywurst

4	Bratwürste, al gusto
3 EL	Olivenöl
1 grosse	Zwiebel(n), in nicht zu feine Würfel geschnitten
1 EL	Currypulver, mittelscharfe oder scharfe Mischung
1 TL	Garam Masala
3 EL	Tomatenmark
6 EL	Ketchup
1 EL	Worcestersauce
2 EL	Rotweinessig
1 TL	Honig
1 EL	Paprikapulver Scharf
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
100 ml	Apfelsaft
	Sauce, (Habanero-Pfeffersauce)

### **Zubereitung:**

1. Öl in die Pfanne
2. Zwiebeln anschwitzen
3. Mit Curry und Garam Masala einpudern
4. Tomatenmark hinzugeben
5. Ketchup hinzugeben
6. Worcestersauce hinzugeben
7. Rotweinessig hinzugeben

### **Dazu Passt:**

- Pommes Frites