



Curry aus dem Wok

mit Original Nürnberger Rostbratwürste

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste
250 g Basmati-Reis
1 grüne Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
1 rote Paprikaschote
1 rote Zwiebel
2 EL Öl
200 ml Currysoße
6 Zweige Koriander
Salz & Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Nürnberger Rostbratwürste schräg in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Nürnberger darin unter Wenden ca. 5 Minuten scharf anbraten. Zwiebeln und Paprika dazugeben und mitbraten. Currysoße dazugeben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Reis in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Koriander grob hacken, unter den Reis mischen und mit dem Curry servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben