



Currywurst

mit unserer Original Thüringer Rostbratwurst

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (400 g) WOLF Thüringer Rostbratwurst

Für die Soße:

500 g passierte Tomaten

2 EL Essig

2 EL Honig

1 EL Worcestersoße

½ EL Gemüsebrühpulver

1 EL Curry

1 TL Paprikapulver rosenscharf

etwas Tabasco

So wird's gemacht:

1. Alle Zutaten der Soße in einen Kochtopf geben und ca. 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Für zusätzliche Schärfe nach Belieben mit Tabasco würzen.

2. Die Original Thüringer Rostbratwurst in einer Pfanne anbraten und anschließend in diagonale Scheiben schneiden.

3. Warme Soße auf die Wurst geben und mit Currypulver bestäuben.

Dazu passen knusprige Pommes frites.

Viel Spaß beim Nachmachen!

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

Gutes Essen - Gute Freunde - Gutes Leben