

## Currywurst aber richtig!

(für 4 Personen)

### Zutaten

200g Tomaten  
2 rote Zwiebeln

2 EL Pflanzenöl  
2 TL Currypulver  
2 TL Currypulver scharf  
1 TL Chiliflocken  
3 TL brauner Zucker

250ml Cola  
4 EL Apfelmark  
6 EL Weißweinessig

3 EL Tomatenmark  
200ml passierte Tomaten  
200ml Tomatensaft

Salz, Pfeffer

### Zubereitung

#### Für die Sauce:

Tomaten waschen und grob würfeln.

Zwiebeln schälen und grob würfeln.

In einem Topf Öl geben und Zwiebelwürfel hineingeben. Mit Chiliflocken und Currypulver bestäuben und alles andünsten, damit sich das Curryaroma entfalten kann!

Brauner Zucker darüberstreuen und mit karamelisieren lassen!

Mit Cola ablöschen.

Essig und Apfelmark zugeben und aufkochen.

Tomatenwürfel hineingeben und alles kräftig kochen, bis alles etwas reduziert ist.

Tomatenmark, passierte Tomaten und Tomatensaft zugeben und alles etwas köcheln.

Mit Salz und Pfeffer vorwürzen.

Die Sauce im Mixer dann schön glattpürieren.

Danach bei weniger Drehzahl Öl langsam eingießen und dann nochmal alles gut mixen.

Nach belieben Abschmecken!

#### Pro Person:

200g Bratwürste  
( große, zwei kleine,  
rot, weiß, grob, fein... je  
nach Geschmack!)

Bratwürste in der Pfanne mit etwas Öl kräftig und kross braten.

Auf dem Teller mit der Sauce anrichten und mit mildem Currypulver überpudern.

Mit Brot oder Pommes Genießen!