

Currywurst- eintopf



TIPP

Der Eintopf lässt sich auch wunderbar am Vortag zubereiten und schmeckt am nächsten Tag noch besser!



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 8 Bockwürste
- 4 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 2 ERNTEKRONE Paprika
- 1 Stück BIO SONNE Ingwer, 3 cm
- 500 ml SURF Cola
- 500 g SUNRED Ketchup
- 425 ml VILLA GUSTO Dosentomaten
- 4 EL VILLA GUSTO Tomatenmark
- 4 EL COOK! Curry
- 2 EL Essig
- 2 EL FRISAN Rapsöl
- 1 EL COOK! Paprikapulver
- 1 TL COOK! Pfeffer
- 1 Prise COOK! Chili
- 1 Prise Salz
-
- 4 GOLDBLUME Baguette-Brötchen
- 4 ERNTEKRONE Gewürzgurken
- ½ Bund BIO SONNE Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Das Gemüse putzen und klein würfeln, den Knoblauch und Ingwer fein hacken.
2. Die Bockwürste in mundgerechte Scheiben schneiden und kurz in Rapsöl knusprig anbraten – aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.
3. Danach Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch darin anschwitzen und das Tomatenmark einrühren, um es anzurösten.
4. Alles mit Cola ablöschen, die Flüssigkeit reduzieren lassen und Dosentomaten sowie Ketchup unterrühren.
5. Die Mischung einmal aufkochen und mit allen übrigen Gewürzen und Essig verfeinern – danach für 15 Minuten abgedeckt bei geringer Hitze köcheln lassen.
6. Zum Schluss Paprikawürfel und gebratene Bockwurstscheiben unterrühren und ein letztes Mal aufkochen.
7. Zusammen mit frischen Brötchen, Gewürzgurken und etwas frisch gehackter Petersilie servieren.

