

## BETTYS CURRYWURST

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

- 800 g **Tomaten**, in Stücken
- 1 **Zwiebel**, fein gehackt
- 2 Esslöffel **Curry** (z. B. Sri Lanka)
- 1 Esslöffel **Apfelessig**
- 2 Teelöffel **Zucker**
- 1½ Teelöffel **Salz**
- 1 Msp. **Cayennepfeffer**

1 Esslöffel **Erdnussöl**

4 **Kalbsbratwürste**

wenig **Curry** (z. B. Sri Lanka)

**Portion:** 398 kcal, E 18g, Kh 12g, F 31g

alles in einer Pfanne mischen, aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln, pürieren. Offen ca. 10 Min. einköcheln

in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren

beidseitig bei mittlerer Hitze je ca. 5 Min. braten. Würste in Rugeli schneiden, mit der Sauce anrichten

darüberstäuben

