

Currywurst vom Strohschwein

mit Rosmarinkartoffeln

Gern gegessen in:



Schulen



Universitäten




Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM10036; MM10048

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Currywurst TGU	755344	120 g
	Rapsöl	606935	40 ml
	Tomatenketchup	350556	500 g
	Zwiebelwürfel	451635	200 g
	Tomatenmark	285622	50 g
	Apfelessig	90797	50 ml
	Honig	25546	40 g
	Apfelsaft TGQ	711630	200 ml
	Curry	214537	20 g
	Chili gemahlen	215251	3 g
	Trinkwasser		Nach Bedarf
	Bio Kartoffeln geschält	887359	1.500 g
	Olivenöl	738842	30 ml
	Meersalz	406352	4 g
	Knoblauch	352666	5 g
	Rosmarin frisch	381512	5 g

Zubereitung:

1. Zwiebel fein würfeln und in heißem Öl 2 Min. dünsten. Currypulver und Cayennepfeffer kurz mitdünsten. Tomatenmark einrühren und kurz mitdünsten.
2. Ketchup, Apfelsaft und Apfelessig unterrühren und aufkochen. Currysauce mit dem Schneidstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Currywurst von allen Seiten anbraten und in Scheiben schneiden. Mit der Sauce beträufeln und mit Currypulver bestäuben.
4. Die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser 15-20 Minuten kochen, dabei darauf achten, dass sie nicht zu weich werden. Kartoffeln sehr gut abtropfen und ausdämpfen lassen.
5. Dann mit 6 EL Olivenöl, etwas Meersalz und Pfeffer mischen. Rosmarin grob hacken.
6. Knoblauch mit Schale halbieren.
7. Die Kartoffeln am besten in 2 großen beschichteten Pfannen mit dem Knoblauch goldbraun braten. Wenn nötig zusätzlich etwas Olivenöl zugeben. Den Rosmarin zum Schluss dazugeben und kurz mitrösten.

* Nur national verfügbare Artikel.