

Curry- Bratwurst- Gulasch

Mit Hartmanns Curryöl



Klingt gut?

Curry-Bratwurst-Gulasch - für 6 Personen



Zutaten:

800 g	weiße Bratwurst
1 kg	Karotten
1	Zwiebel
2 EL	Tomatenmark
30 ml	Curryöl
2 TL	Salz & etwas Pfeffer
600 g	Wasser
1 TL	Brühpulver
6 EL	Ketchup
2 TL	Chili-Pfeffer-Öl
2 EL	Curryöl
1 TL	Senf
200 g	Milch
50 g	Mehl/evtl. etwas Sahne

Zubereitung:

Die Bratwurst in Scheiben schneiden und von beiden Seiten anbraten. Die Karotten schälen, in Scheiben schneiden und bissfest dünsten oder anbraten.

Die Zwiebel würfeln und mit dem Tomatenmark im Curryöl ca. 3 Minuten andünsten. Die Gewürze, Wasser, Brühpulver, Ketchup, Chili-Pfeffer-Öl, Curryöl, Senf und Milch dazugeben und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Das Mehl mit etwas Wasser glatt rühren, zur Soße geben und kurz weiterköcheln. Nach Belieben Sahne zugeben und abschmecken.

Die Bratwurst und Karotten mit der Soße vermengen. Dazu passen Baguette oder Kartoffelspalten.



Mit Genuss gesünder leben.