



CURRYWURST GOURMET FLAMAND

Zutaten:

4 Bratwürste
125g Gourmet Tomatenketchup (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
2 Esslöffel Curry-Madras-Pulver (bei Gourmet Flamand vorrätig)
1 Kaffeelöffel Rosenpaprika-Pulver
100ml Orangensaft
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
2 Sternanis
1 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung:

Den Ketchup kurz in Olivenöl anschwitzen. Currypulver und Rosenpaprika dazugeben, kurz mitschwitzen und mit Orangensaft ablöschen. Mit Salz und Pfeffer sowie einer Prise Zucker und Sternanis abschmecken. Etwas köcheln lassen, eventuell mit Wasser verdünnen.

Die Bratwurst oder auch spezielle Currywurst braten, in Scheiben schneiden, auf dem Teller anrichten und mit der Soße übergießen. Noch etwas Currypulver nach Geschmack darüber streuen und sofort servieren.