

Wärmt und tut gut: Currywurst Eintopf



Eintöpfe für kalte Tage

Currywurst ist ein beliebter Snack für zwischendurch. Allerdings werden im Süden Currywürste oft nur mit kaltem Ketchup und etwas Currypulver gereicht. Dabei ist es gerade die Sauce, die die Spezialität so köstlich macht. Warum nicht mal einen guten Eintopf auf Basis von Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln und Karotten ansetzen und diesen zuletzt mit Wurstscheiben und Curry verfeinern? Mit ein bisschen Gefühl wird daraus ein köstlicher Currywurst Eintopf.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Currywurst Eintopf**:

Zutaten

- 400 g Currywürste (z.B. Rote Wurst &/oder Oberländer)
- 400 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 200 g Karotten, geschält und in 0,5 cm Scheiben geschnitten
- 150 g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g Tomatenmark
- 2 EL Öl
- Wer möchte: Chilipulver oder 1-2 frische gehackte Chilischote
- 2-3 EL Curry
- 2 EL Zucker
- 400 g Tomaten, passierte
- 50 g Tomatenketchup
- 400 g Wasser
- Abschmecken mit 3 EL Essig, optional: 1-2 TL Honig oder Zucker, 2 EL Sojasauce, etwas gehackte Petersilie

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Dann das Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Zwiebelwürfel, Kartoffelwürfel und Karottenscheiben mit Zucker hineingeben und 2 Minuten anrösten.

Das Tomatenmark und das Currypulver zugeben und 1 Minute anbraten.

Passierte Tomaten und Wasser zugießen und ca. 20 Minuten sanft köcheln lassen.

Mit Tomatenketchup, Honig, Essig, Chilipulver, Sojasauce und Pfeffer abschmecken.

Die Würste mit etwas Öl in einer Pfanne braten. Anschließend in Scheiben schneiden und in den Eintopf geben. Gut mischen und etwas ziehen lassen.

Zum Servieren in Suppenschalen füllen, mit gehackter Petersilie und Currypulver bestreuen.

Tipp: Dazu Brötchen reichen.