

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.