

LupinenROSTBRATWÜRSTCHEN á la Curryvurst

ZUTATEN für 4 Personen

- ½ - 1kg Kartoffeln, geschält, in Spalten
 - 2-3 EL neutrales Öl
 - beliebig mit mit Paprika, Curry, Salz würzen
- 1 gr. Gemüsezwiebel, fein gehackt
- 2 gr. rote Spitzpaprika
- 1 Pack. **LupinenROSTBRATWÜRSTCHEN**
- 500ml passierte Tomaten
- 250ml Wasser
- 50-70g Tomatenmark
- 3 EL Margarine
- 2 EL brauner Zucker
- 4 TL Currypulver
- 1 TL Paprikapulver scharf
- 1 Prise Salz
- 150ml Malzbier
- optional: je 1 Msp. Zimt und Sternanis

ZUBEREITUNG

Kartoffelspalten mit Öl und Gewürzen in einer Schüssel verrühren. Bei 200°C Ober-/Unterhitze 25 Minuten backen.

Die Zwiebel in 2 EL Fett andünsten. Sobald sie glasig sind, das Mark und den Zucker hinzugeben und anschmurgeln. Daraufhin mit dem Curry, Paprikapulver und den optionalen Zutaten würzen. *Stetig rühren, um Anbrennen zu vermeiden.* Die Paprikawürfel hinzugeben und 3 Min schmoren, salzen. Schließlich die passierten Tomaten, das Wasser und das Malzbier hinzugeben. Alles einköcheln lassen.

LupinenROSTBRATWÜRSTCHEN mit 1 EL Margarine in einer beschichteten Pfanne/auf dem Grill braten. Nach ca. 10min die Currysauce pürieren und abschmecken. Curryvurst mit Kartoffelspalten, Salat und Currysauce servieren.

