

Currywurst im Glas aus dem Thermomix®



© Currywurst im Glas - Rezepte mit Herz



40



leicht



4

Leckere selbstgemachte Currysauce - super schnell und einfach!

Ein echter Fast-Food Klassiker, der ideal für Feste und Partys ist. Egal ob im Glas oder auf dem Teller. Egal ob mit Pommes-Frites oder Brot.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Zitrone
<input type="checkbox"/>	120 g	Champignons
<input type="checkbox"/>	1	Glas Pflaumen (680g)
<input type="checkbox"/>	25 g	Sojasauce
<input type="checkbox"/>	100 g	Ketchup
<input type="checkbox"/>	1 TL	Paprikapulver rosenscharf
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Chilipulver
<input type="checkbox"/>	2 EL	Currypulver, mild
<input type="checkbox"/>	4	feine, ungebrühte Bratwürste (á 150 g)
<input type="checkbox"/>		Currypulver zum Bestreuen

Zubereitung

1. Zitrone auspressen, Champignon putzen und mit allen andern Zutaten (außer den Bratwürsten) in den Mixtopf geben. 30 Min./Varoma/Stufe 2,5 einkochen lassen.
2. Aufsteigend 10 Sek./Stufe 10 pürieren. Mit Salz abschmecken. Sauce warm halten oder Sauce heiß in saubere Schraubgläser füllen und bis zum Gebrauch verschließen (Haltbarkeit ca. 3-4 Monate)
3. Inzwischen 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Würste darin 5-7 Min. unter Wenden braten. Würste in Scheiben schneiden und mit der Currysauce in Gläsern anrichten, mit restlichem Curry bestäubt servieren.