

Currywurst-Eintopf aus dem Thermomix®



© Currywurst-Eintopf - Rezepte mit Herz



50 Min.



leicht



4 Portionen

Der Imbiss-Klassiker Currywurst als fix gemixter Eintopf.

Suppen und Eintöpfe sind echte "Seelenwärmer" - diesmal haben wir für euch den Currywurst-Klassiker in den Eintopf gemixt.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	120 g	Champignons
<input type="checkbox"/>	1	Glas Pflaumen (395 g Abtropfgewicht)
<input type="checkbox"/>	3	Paprikaschoten (rot, gelb, grün)
<input type="checkbox"/>	150 g	Geflügelwiener
<input type="checkbox"/>	200 g	Bockwurst
<input type="checkbox"/>	25 g	Sojasauce
<input type="checkbox"/>	100 g	Ketchup
<input type="checkbox"/>	2 EL	mildes Currypulver
<input type="checkbox"/>	1 TL	Paprikapulver, rosenscharf
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Chilipulver (oder mehr nach Geschmack)
<input type="checkbox"/>		Saft einer Limette
<input type="checkbox"/>	150 g	Wasser
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>		nach Belieben Sauerrahm und Petersilie zum Anrichten
<input type="checkbox"/>		Baquette als Beilage

Zubereitung

1. Champignons putzen, in groben Stücken in den Mixtopf geben. Die Pflaumen samt Saft hinzufügen und 20 Min./Varoma/Stufe 2,5 einkochen. 10 Sek./Stufe 10 aufsteigend pürieren.
2. Inzwischen Paprika waschen, putzen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Würstchen in Scheiben schneiden. Alles mit den restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und 20 Min./100 °C/Linkslauf/Rührstufe kochen. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Sauerrahm und Petersilie anrichten und mit Baguette servieren.

Unser Eintopf ist bei vielen Anlässen ein leckeres Partyfood. Ob Fasching, Karneval oder auch bei einer Sports-Party passt der würzige Eintopf.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 360 kcal – 16 g E – 19 g F – 31 g KH