



Schweinswurst in aromatischer Currysauce

mit Röstgemüse aus dem Ofen



ca. 30min



3-4 Personen

Zugegeben, eine deftige Schweinswurst kennt man eher mit Senf als mit Currysauce, aber wir versprechen dir: Es schmeckt wirklich klasse und du solltest es unbedingt ausprobieren. Die herzhafte Wurst passt perfekt zur warmen Würze der Currysauce und auch das leckere Röstgemüse aus dem Ofen fügt sich auf harmonische Weise in diese Kombination ein. Wir finden: Jenseits des Tellerrands geschehen wahre Geschmackswunder!

Was du von uns bekommst

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 2 Stangen Lauch
- 4 Schweinswürste
- 4 Tomaten
- 2 Pck. Madras-Currypulver¹
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Stabmixer

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Senf (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 743kcal, Fett 48.0g, Kohlenhydrate 53.7g, Eiweiß 24.0g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und leicht schräg in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden. Den **Lauch** jeweils längs halbieren und quer in 3-4 Stücke schneiden.



4. Sauce köcheln

Die **Tomaten** in ca. 3cm große Würfel schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die **Tomaten**, den Knoblauch und **¾ des Currypulvers** in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten. 150ml Wasser angießen, die **½ des Brühwürzes** einrühren und aufkochen, dann 5-7Min. köcheln lassen, bis die **Tomaten** weich sind.



2. Gemüse rösten

Die **Kartoffeln**, die **Karotten** und den **Lauch** mit 2EL Pflanzenöl und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen und auf 2 mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen. Im Ofen 20-25Min. rösten, bis das **Gemüse** goldbraun und gar ist, nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden und ggf. die Bleche tauschen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Sauce** mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit 1EL Essig verfeinern und mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Brühwürz** abschmecken. Die **Würste** mit dem **Röstgemüse** und der **Sauce** anrichten und servieren.



3. Würste braten

Die **Würste** mit einer Gabel ein paarmal einstechen, dann in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden 13-15Min. braten, bis sie rundum goldbraun und gar sind.



6. Süßmälchen in Rot

Wer möchte, gibt 2EL Tomatenketchup in die Sauce - das macht sie noch tomatiger und gibt ihr eine angenehme, leicht süßliche Note.