



Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce

dazu Süßkartoffeln und Brokkoli mit Mandeln



30-40min



2 Personen

Ja, es gibt Currywurst. Kein Witz. Denn wie so viele Dinge auf der Welt ist die Currywurst ein vollkommen unterschätztes Kulturgut. Dabei liegen ihre Qualitäten auf der Hand: Sie ist würzig, sie ist lecker, sie macht einfach Spaß. Natürlich köcheln wir das rote Currygold selbst, ganz raffiniert mit einem Schuss Worcestershiresauce. Pommes gibt es auch, aber aus Süßkartoffeln. Und dazu noch das feine Gemüse ... Mmh!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Brokkoli
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Süßkartoffel
- 1 Päckchen Rauchmandeln 15
- 2 Rindswürste
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Packung Worcestershiresauce 1,4
- 1 Päckchen Madras-Currypulver 10

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter 7
- Olivenöl
- 1TL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 736kcal, Fett 30.2g, Kohlenhydrate 52.6g, Eiweiß 35.0g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden.



4. Würste braten

Die **Würste** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze rundum 3-4Min. anbraten. Dann auf einen ofenfesten Teller legen während der letzten 5Min. der Backzeit zu den **Süßkartoffeln** in den Ofen geben. Die Pfanne aufbewahren.



2. Süßkartoffel backen

Die **Süßkartoffel** ggf. schälen und in ca. 1cm breite, pommesartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl vermengen und 20-25Min. im Ofen backen. In einem kleinen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für den **Brokkoli** zum Kochen bringen.



5. Brokkoli garen

Den **Brokkoli** in das kochende Wasser geben und in 2-3Min. bissfest kochen. **Tipp:** Wer den **Brokkoli** lieber weicher mag, gart ihn einfach etwas länger. Den Brokkoli in ein Sieb abgießen, dann zurück in den Topf geben und die buttrigen **Mandeln** untermischen. Mit Salz abschmecken und bis zum Servieren abgedeckt warm halten.



3. Mandeln vorbereiten

Die **Mandeln** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer bis starker Hitze unter ständigem Rühren 2-3Min. anrösten. Dann 1EL Butter hinzufügen und leicht bräunen lassen. Die **Mandeln samt Butter** in einem Schälchen beiseitstellen.



6. Sauce zubereiten

In der Pfanne das **Tomatenmark** mit 100ml Wasser, der **Worcestershiresauce**, ca. **2/3 des Currypulvers** und 1TL Honig verrühren und die **Sauce** bei mittlerer Hitze ca. 2Min. köcheln lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Rindswürste** mit dem **Gemüse** und der **Sauce** anrichten, mit dem **restlichen Currypulver** und den **Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.