



## Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce

dazu Süßkartoffeln und Brokkoli mit Mandeln



30-40min



3-4 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

- 2 Packungen Brokkoli
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Süßkartoffeln
- 2 Päckchen Rauchmandeln 15
- 4 Rindswürste
- 2 Dosen Tomatenmark
- 1 Packung Worcestershiresauce 1,4
- 2 Päckchen Madras-Currypulver 10

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter 7
- Olivenöl
- 2TL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße 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 705kcal, Fett 27.7g, Kohlenhydrate 50.8g, Eiweiß 34.8g



**1. Gemüse schneiden**

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



**2. Süßkartoffel backen**

Die **Süßkartoffeln** ggf. schälen und in ca. 1cm breite, pommesartige Stifte schneiden. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit je 1EL Olivenöl vermengen und 20-25Min. im Ofen backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für den **Brokkoli** zum Kochen bringen.



**3. Mandeln vorbereiten**

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



**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.



**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.



**6. Sauce zubereiten**

In der Pfanne das **Tomatenmark** mit 200ml Wasser, der **Worcestershiresauce**, ca. **2/3 des Currypulvers** und 2TL 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.