

# Currywurstfinger in selbst gemachter roter Soße dazu käsige Kartoffelsticks und Salat

Family 40 – 50 Minuten • 958 kcal • Tag 3 kochen

5



Thüringer Rostbratwurst



Tomatenmark



Zwiebel



Gewürzmischung  
„Hello Curry“



Aprikosenkonfitüre



Ketchup



Ofenkartoffel



Hartkäse ital. Art, gerieben



Blattsalatmischung



Tomate



Buttermilch-  
Zitronen-Dressing



Gemüsebrühpulver



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Pfeffer\*, Öl\*, Salz\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne, 1 kleinen Topf, 1 Pürierstab und 2 große Schüsseln

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Thüringer Rostbratwurst <b>9)</b>	300 g	400 g	600 g
Tomatenmark	140 g	210 g	280 g
Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Curry“	6 g	8 g	12 g
Aprikosenkonfitüre	25 g	25 g	50 g
Ketchup <b>10)</b>	25 g	50 g	50 g
Ofenkartoffel <b>DE   FR   BE</b>	3	5	6
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	20 g	40 g	40 g
Blattsaladmischung	50 g	75 g	100 g
Tomate <b>NL   ES   BE   PL   MA</b>	2	3	4
Buttermilch-Zitronen-Dressing <b>7) 8) 9)</b>	50 ml	100 ml	100 ml
Gemüsebrühpulver <b>10)</b>	4 g	6 g	8 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 750 g)
Brennwert	533 kJ/127 kcal	4009 kJ/958 kcal
Fett	7,7 g	58,2 g
– davon ges. Fettsäuren	2,5 g	19,2 g
Kohlenhydrate	9,5 g	71,2 g
– davon Zucker	3,5 g	26 g
Eiweiß	4,6 g	34,4 g
Salz	0,69 g	5,16 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **10)** Sellerie (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **PL:** Polen **MA:** Marokko **FR:** Frankreich



## Für die Kartoffelsticks

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffeln** in 1 cm dicke Stifte schneiden. **Kartoffelstifte** in einer großen Schüssel zuerst mit **geriebenem Hartkäse** und anschließend mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** und einer Prise **Salz\*** vermengen.

Danach auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen für 25 – 30 Min. goldbraun backen.



## Für den Salat

**Tomaten** in 1 cm Spalten schneiden.

In einer zweiten großen Schüssel **Tomaten** und **Salatmix** mit dem **Buttermilch-Zitronen-Dressing** mischen. Nach Belieben mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

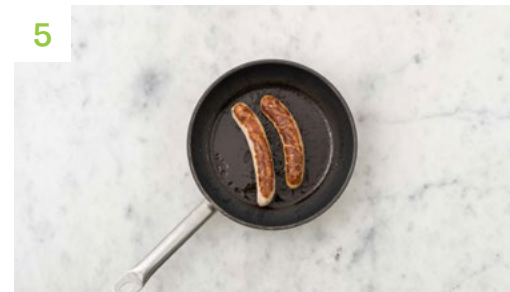


## Für die Currysoße

**Zwiebel** fein hacken.

In einem kleinen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** bei mittlerer Hitze erhitzen und gehackte **Zwiebel** darin 4 – 6 Min. farblos anschwitzen.

Anschließend „**Hello Curry**“ (ein paar Prisen zur Dekoration beiseitelegen) und **Tomatenmark** hinzufügen und zusammen 1 Min. anschwitzen.



## Wurstchen abraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Bratwürste** darin rundherum ca. 5 – 7 Min. anbraten, bis sie schön gebräunt sind.



## Currysoße vollenden

**Topfinhalt** mit **Aprikosenkonfitüre**, **Ketchup**, **Gemüsebrühe** und 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser\*** ablöschen und weitere 4 – 5 Min. köcheln lassen.

Nach Ende der Kochzeit **Currysoße** mithilfe eines Pürierstabes zu einer glatten **Soße** pürieren. Anschließend nach Belieben mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. Kurz beiseitestellen.



## Anrichten

**Bratwürste** klein schneiden und auf Teller verteilen. **Currysoße** darüber geben und mit einer Prise des beiseitegelegten **Currypulvers** bestreuen. **Salat** und **Kartoffelsticks** dazu anrichten und genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

