

Stadion-Currywurst für Fans mit Knoblauchbaguette & Honig-Senf-Gurkensalat

25 – 35 Minuten • 946 kcal • Tag 5 kochen

44



Ciabatta-Brot



Knoblauchzehe



Petersilie, glatt



Zwiebel



Gewürzmischung
„Hello Curry“



Tomatenmark



Ketchup



Gurke



mittelscharfer Senf



saure Sahne



Thüringer Rostbratwurst



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Butter*, Honig*, Balsamicoessig*, Weißweinessig*, Öl*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne, 1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Ciabatta-Brot 15)	250 g	375 g**	500 g
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Petersilie, glatt	20 g	30 g	40 g
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Curry“	6 g	10 g	12 g
Tomatenmark	17,5 g**	26,25 g**	35 g
Ketchup	100 g	150 g	200 g
Gurke NL ES MA	1	1	2
mittelscharfer Senf 9)	20 ml	30 ml	40 ml
saure Sahne 7)	100 g	100 g	200 g
Thüringer Rostbratwurst 9)	200 g	300 g	400 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. 630 g)
Brennwert	630 kJ/151 kcal	3959 kJ/946 kcal
Fett	7,9 g	49,5 g
– davon ges. Fettsäuren	3,6 g	22,6 g
Kohlenhydrate	14,9 g	93,6 g
– davon Zucker	9,8 g	61,7 g
Eiweiß	4,6 g	29,1 g
Salz	0,77 g	4,82 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) **9)** Senf **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **ES:** Spanien **MA:** Marokko



1 Kleine Vorbereitung

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

In einer kleinen Schüssel 3 EL [4,5 EL | 6 EL] **Butter*** auf Zimmertemperatur bringen.

Gurke längs halbieren und in feine Halbmonde schneiden oder hobeln.

Petersilie fein hacken.

Zwiebel fein würfeln.



2 Für den Gurkensalat

In einer großen Schüssel **saure Sahne**, **Senf**, ein Viertel der **Petersilie**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** vermengen.

Gurken dazugeben und marinieren lassen.



3 Knoblauchbutter vorbereiten

Knoblauch abziehen und in die Schüssel mit der **Butter** pressen.

Tipp: Wenn die Butter noch zu fest ist, kannst du sie für 15 Sek. in den Ofen geben.

Restliche **Petersilie**, **Salz*** und **Pfeffer*** ebenfalls in die Schüssel geben und vermengen.

Ciabatta waagrecht halbieren.

Knoblauch-Kräuter-Butter gleichmäßig auf den **Ciabatta** verteilen.

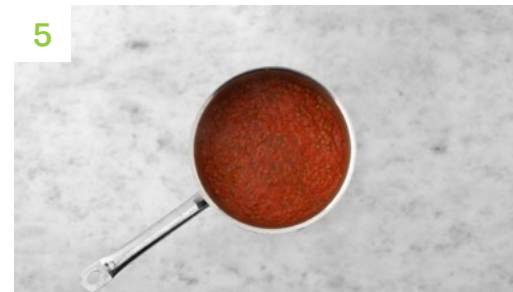
Ciabatta auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 8 – 10 Min. im Ofen garen, bis das **Ciabatta** knusprig ist.



4 Thüringer anbraten

In einer großen Pfanne 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** erhitzen. **Thüringer** darin rundum 6 – 8 Min. anbraten, bis sie goldbraun sind.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



5 Für die Currysauce

In einem kleinen Topf 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** erhitzen. **Zwiebelwürfel**, Hälfte [drei Viertel | gesamtes] **Tomatenmark** und drei Viertel „Hello Curry“ darin 1 – 2 Min. farblos anschwitzen.

Topfinhalt mit **Ketchup**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig*** und 75 ml [110 ml | 150 ml] **Wasser*** ablöschen. **Soße** 1 – 2 Min. einköcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Knoblauch-Brot in 2 cm Stücke schneiden.

Thüringer in mundgerechte Stücke schneiden und in die **Currysauce** geben.

Currywurst auf Tellern anrichten und mit restlichen **Currypulver** toppen. **Knoblauch-Brot** und **Gurkensalat** daneben anrichten und genießen.

Tipp: Du kannst alles auch in großen Schüsseln anrichten und mit deinen Freunden und Familie teilen.

Guten Appetit!