IMBISSKLASSIKER FÜR DIE RUNDE

Currywursttopf

Würzig, cremig und partygeeignet · 6 Portionen · 45 Min.

Zutaten

Für 6 Portionen

- 800 g Bratwürste
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 2 rote Zwiebeln
- 4 EL Tomatenmark
- 500 g Tomatenketchup
- 800 g passierte Tomaten
- ½ Liter Cola
- 10 EL Zuckerrübensirup oder Honig
- 6 EL brauner Zucker
- 6 EL Worcestersauce
- 6 EL Gewürzessig
- 4 EL Currypulver
- 2 EL Knoblauchgranulat
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 2 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 2 TL Salz
- 2 TL Pfeffer

Zubereitung

1. Würste anbraten
   Sonnenblumenöl in einem großen Topf erhitzen. Bratwürste beidseitig anbraten, bis sie Farbe bekommen. Herausnehmen und beiseitestellen.
2. Zwiebeln andünsten
   Zwiebeln klein würfeln und im selben Topf andünsten.
3. Cola reduzieren
   Tomatenmark einrühren und leicht anrösten. Mit Cola ablöschen und bei leichtem Köcheln auf etwa die Hälfte reduzieren.
4. Tomatensauce anrühren
   Ketchup und passierte Tomaten zugeben und verrühren.
5. Würzen und köcheln
   Salz, Pfeffer, beide Paprikapulver, Currypulver, braunen Zucker und Knoblauchgranulat einrühren. 10 Minuten köcheln lassen.
6. Sauce abrunden
   Zuckerrübensirup (oder Honig), Worcestersauce und Gewürzessig unterrühren.
7. Würste fertig garen
   Bratwürste in mundgerechte Stücke schneiden, in den Topf geben und in der Sauce gründlich erhitzen.