

Currywurst Spezial mit „Good Old Mild Curry“



*Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger*  
*Currywurst Spezial mit Pommes frites*

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 45 Minuten / Garzeit: 16 Minuten)



**Currywurst:** 2 Knoblauchzehen,  
1-2 TL „Good Old Mild Curry“, 250 g Ketchup,  
1 Zwiebel, 3 halbe Paprikaschoten (bunt),  
1 EL Olivenöl, 4 mittelgroße Bratwürste  
nach Wahl

**Pommes frites:** 1 kg festkochende Kartoffeln,  
„Sizilianisches Steinsalz“ aus der Mühle oder  
Herbaria „Flor de Sal“, 250 ml Olivenöl

**Knoblauch** schälen und fein hacken, mit „Good Old Mild Curry“ und dem Ketchup verrühren. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Paprika entkernen, würfeln. Das Gemüse mit Olivenöl in einer beschichteten Pfanne 2 Min. braten. Bratwürste jeweils 4-5 mal schräg einschneiden und mit dem Paprika-Mix ca. 10 Min. braun und knusprig braten. Bratwürste aus der Pfanne nehmen. „Good Old Mild Curry“-Ketchup mit dem Gemüse kurz kochen, mit Bratwürsten und Pommes servieren.

**Für die Pommes frites** Kartoffeln schälen, in Spalten oder Stifte schneiden und in kaltes Wasser legen – das können Sie gut vorbereiten. Kartoffeln 2 Min. in Salzwasser kochen, abgießen und auf einem Tuch gründlich ausdampfen lassen. Olivenöl erhitzen (ca. 170 °C), die Kartoffeln darin goldgelb frittieren. Abtropfen, mit Steinsalz oder „Flor de Sal“ würzen und sofort servieren.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter [www.bio-feinschmecker.de](http://www.bio-feinschmecker.de)  
Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

