

Currywurst

Zutaten:

Fleischwurst

Ketchup und Curry

Zubereitung:

Die Fleischwurst wird in ca. 10-15cm lange Stücke geschnitten und halbiert.

Dann legst Du sie auf die geschnittene Seite und ritzt oben in der Rundung kleine Schnitte ein.



Dann erhitzt Du etwas Öl in einer Pfanne und brätst die Fleischwurststücke auf beiden Seiten kurz an, bis sie etwas Farbe bekommen.



Dann legst Du die fertige Fleischwurst auf den Teller, gibst etwas Ketchup und Curry darüber oder mischst vorher etwas Curry und Ketchup zu einer Soße und gibst diese darüber. Fertig!

Wir haben dazu Pommes gegessen 😊



Vielleicht probierst Du ja die selbst gemachten Pommes dazu?