



Gewürze Schwabe

Currywurst

Zutaten für 4 Personen:

8 Bratwürste, nach Belieben rot oder weiß

500ml Cola, 6 Eßl. Apfelmus, 2Eßl. Schwabe's Curry Madras, etwas Tabasco, etwas Worcestersoße,

400ml Tomatenketchup, Prise Salz.

Zubereitung:

Cola in einem Topf so lange kochen bis sie auf die Hälfte einreduziert ist. Apfelmus und Ketchup zufügen und gut verrühren.

Mit Schwabe's Curry Madras, Tabasco, Worcestersoße und 1 Prise Salz abschmecken.

Die Würste anbraten, die Soße nochmals erhitzen.

Die Würste auf dem Teller mit Currysoße übergießen und mit Currypulver bestreuen.

Als Beilage empfehlen wir Pommes frites.