

## Currywurst fruchtig pikant

### Zutaten für 4 Personen

|                      |   |
|----------------------|---|
| 4 Stk. Schüblig      | 1 TL Kreuzkrümmel                             |
| 1 kleine Zwiebel     | 2 EL Currypulver                              |
| 1 Stk. Knoblauchzehe | 3 EL Balsamico weiss                          |
| 1 Stk. Peperoncini   | 3 EL Tomatenpüree                             |
| 1 EL Rohrzucker      | 1 Glas Pomodori pelati salsati (sole e gusto) |
| 1 TL Salz            | 100g Apfelmus                                 |
| 1 EL Paprikapulver   | Currypulver zum Bestreuen                     |

### Vorbereitung:

Zwiebel und Knoblauch grob schneiden. Peperoncini entkernen und grob schneiden.

### Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch bei schwacher Hitze in etwas Öl andünsten. Tomatenpüree, Gewürze, Salz, Zucker, Peperoncini, Balsamico zugeben und kurz mitdünsten. Anschliessend die Pelati zugeben und gut umrühren. Das Ganze bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten kochen lassen. Gelegentlich umrühren! Nun den Apfelmus beugeben und das Ganze nochmals aufkochen. In der Zwischenzeit die Schüblig in etwas Öl rundherum 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Die Sauce nun kurz mit dem Stabmixer pürieren. Die Schüblig in 2cm dicke Scheiben schneiden, mit der Sauce nappieren, mit Currypulver bestreuen und mit "French Fries" oder "Wedges" servieren.

Ä Guetä!

