



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Currywurst mit Süßkartoffelpommes und Limettenmayo

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, Backblech mit Backpapier, eine große Pfanne sowie einen kleinen Topf bereit. Und in ca. 30 min gibts schon lecker Essen.

Ofen auf 220 Umluft vorheizen. **Süßkartoffel** schälen und in dünne Scheiben und gleichmäßig in dünne Pommes (ca. 0,5 cm) schneiden. Unter fließendem Wasser abwaschen, trocken rubbeln und in einer großen Schüssel mit der **Speisestärke** gut vermengen. Oder in einer Plastiktüte schwenken und gut durchschütteln. Danach mit Salz (1P: 0,5 TL/2P: 1 TL) sowie Olivenöl 1 EL vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (nicht übereinander) und ca. 25 Min knusprig backen - Tür des Ofens öfters öffnen, dann kann die Feuchtigkeit entweichen -> krossere Fritten. Nach 15 Min wenden. **Limette** halbieren und mit der **Mayo** verrühren - Limettenmayo fertig:) **Zwiebel** schälen und klitzeklein würfeln.

Currywurst in Scheiben schnippeln (oder ganz lassen:) und in nicht zu wenig Öl (kein Olivenöl) auf mittelhoher Hitze ca. 10 Min goldbraun braten. Öfters wenden.

Für die Soße die Zwiebel auf mittlerer Hitze ca. 3-4 Min in einem kleinen Topf glasig dünsten. Mit den **passierten Tomaten**, dem **Currypulver** und dem **Cayennepfeffer** vermischen. Hitze auf niedrig stellen. Deckel drauf machen. Soße mit Zucker (1P: 1 EL/2P: 2 EL), Salz und Pfeffer (je 1P: 0,5 TL/2P: 0,5 TL) würzen, Balsamicoessig (1P: 1,5 EL/2P: 3 EL) dazugeben und ca. 10 Min einköcheln lassen. Pommes und Wurst auf schönen Tellern anrichten, Soße über Wurst geben (Restsoße ca. 2 Wochen im Kühlschrank haltbar), Limettenmayo dazu reichen. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

☺---Gepackt von

Chris

(11 Unterschriften = 1 Gratis-Tüte:)

Ich würde mich freuen von dir zu hören. facebook.com/chriskochtuete wäre toll Mal unzufrieden? Dann tut mir das Stand und du bekommst dein Geld zurück



Eine Review auf oder schreib an hallo@chriskochtuete.de. schrecklich leid. Komm zu mir an den oder eine aktuelle Tüte kostenlos.