



Geflügel-Currywurst mit Wedges

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Geflügelbratwürste
750 g Kartoffeln
2 TL Pommegewürz
3 EL Rapsöl
1 Zwiebel
1 EL Tomatenmark
2 TL brauner Zucker
5 TL Currypulver
3 TL Paprika edelsüß
500 g passierte Tomaten
75 ml Orangensaft
Salz und Pfeffer
Chili



Nährwerte:

Pro Portion ca. 439 kcal, 11 g Fett, 45 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

25 Minuten



Geflügel-Currywurst mit Wedges

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale klein schneiden. Dann mit 2 EL Öl und dem Pommesgewürz mischen und in eine Auflaufform geben. Die Geflügelbratwürste darauflegen und für circa 15 Minuten bei 180 °C im Ofen backen.
Dann die Wedges und auch die Geflügelbratwürste einmal wenden und beides für weitere 15 bis 20 Minuten in den Ofen geben.



2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, fein hacken und mit Tomatenmark, Zucker, Curry- und Paprikagewürz in 1 EL Öl anschwitzen.



3. Die passierten Tomaten und den Orangensaft angießen. Alles bei mittlerer Hitze circa 15 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken





Geflügel-Currywurst mit Wedges

- Zum Schluss nur noch die Geflügelbratwurst aufschneiden, die Currysauce und ein paar Chiliflocken darüber geben und die Geflügel-Currywurst mit den Wedges genießen. ☑



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de