

Currywurst mit Pommes

Zutaten:

Für 22 Kinder

18 Bockwürste

7,5 Kg Kartoffeln

Currywurst-Sauce

12 Rote Paprika

3 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

53 TL Tomatenmark

1,5l Brühe

300g Zucker

9 TL Paprikapulver

6 TL Currypulver



Vorbereitung / Zubereitung:

Currysoße

Die Zwiebeln und den Knoblauch in feine Würfeln schneiden. Die Paprika grob würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch anschwitzen, Paprika dazu geben. Salz, Pfeffer und Zucker, Currypulver und Tomatenmark hinzugeben und umrühren. Mit Brühe ablöschen und einkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab zu einer glatten Sauce mixen.

Pommes:

Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden. Einmal ca. 4-5 Minuten vorfrittieren und abkühlen lassen. Ein zweites mal frittieren und sobald die Kartoffeln knackig sind raus nehmen und Salzen.

Bockwürste:

Scharf in Öl anbraten und in Ofen warm halten bis alle Würste angebraten sind.