

Currywurst mit Ponzu-Mayo und Chilisauce

Gesamtzeit 30 Min. 10 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

4.074 kJ / 973 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

•	
	500 g passierte Tomaten (aus der Dose) - 2 EL
passierte Tomaten (aus	Tomatenmark - 3 EL Ketchup - 2 TL Honig
der Dose)	(alternativ: Ahornsirup oder Kikkoman süße
Tomatenmark	Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art) - 1 TL
Ketchup	gekörnte Gemüsebrühe - 2 TL getrocknete Zwiebel,
Honig (alternativ:	geschnitten (alternativ: 1 kleine Zwiebel,
Ahornsirup oder	gewürfelt)
Kikkoman süße	Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Honig, Brühe
Würzsauce zum Kochen	und Zwiebeln in einem Topf verrühren, aufkochen
nach Mirin-Art)	und ca. 10 Min. köcheln lassen.
gekörnte Gemüsebrühe	
getrocknete Zwiebel,	Schritt 2
	der Dose) Tomatenmark Ketchup Honig (alternativ: Ahornsirup oder Kikkoman süße Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art) gekörnte Gemüsebrühe

geschnitten (alternativ: 1

kleine Zwiebel,

gewürfelt)

Pommes frites (für die 600 g

Fritteuse oder den

Backofen)

100 g Mayonnaise

3 TL Kikkoman Ponzu -

Würzsauce mit Sojasauce

und Essig, mit

Zitronengeschmack

4 Bratwürste 1 TL Pflanzenöl

4 TL Kikkoman natürlich

gebraute Sojasauce

1 EL Currypulver

1TL Paprikapulver, edelsüß

2 TL Kikkoman scharfe

Chilisauce für Kimchi

600 g Pommes frites (für die Fritteuse oder den Backofen) - **100 g** Mayonnaise - **3 TL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit <u>Zitronengeschmack</u>

Fett: **72,2** g Eiweiß: **30,8** g

Kohlenhydrate: 45,7 g

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Pommes frites nach Packungsanweisung zubereiten. Mayonnaise mit Kikkoman Ponzu Zitrone verrühren.

Schritt 3

servieren.

4 Bratwürste - 1 EL Pflanzenöl - 4 TL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce 1 EL Currypulver - 1 TL Paprikapulver, edelsüß - 2 EL Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi Bratwürste in einer Pfanne in erhitztem Öl von allen Seiten 8 bis 10 Min. goldbraun braten. Die Tomatensauce mit Kikkoman Sojasauce, Currypulver, Paprikapulver und Kikkoman Chilisauce Kimchi abschmecken. Die Bratwürste in Scheiben schneiden, in die Sauce geben, kurz mit erhitzen und mit Pommes frites und Ponzu-Mayo