



Scharfes Currywurst-Gulasch

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wieder nicht zum Einkaufen gekommen, kaum noch etwas im Kühlschrank?

Zutaten

- 600 g Currywurst in Scheiben
- 1/2 l Curry-Ketschup
- 1/8 l Gemüsebrühe
- 2 Tomaten ohne Blüte, entkernt, in 2 cm großen Würfeln
- 2 Zwiebeln in halben Scheiben
- 1 Zucchini, geschält, in groben Stücken
- 1/2 Peperoni, fein gewürfelt
- Etwas Pflanzenöl
- Pfeffer aus der Mühle oder etwas Chilipulver, Currypulver nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die dicken Bratwurstscheiben etwas pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt2

In heißem Pflanzenöl rund herum anbraten, die Zwiebeln und Zucchini dazu geben, mit anbraten.

Schritt3

Nach eigenem Geschmack Curry darüber geben, schwenken und mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Schritt4

Curry-Ketschup dazu geben, kurz "aufstoßen" lassen und die Tomatenstücke unter schwenken.

Schritt5

Mit Pommes frites (Wie könnte es anders sein) servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** scharf

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scharfes-currywurst-gulasch/>