

# Michael Möller

running | biking | coaching \*  
Sport für den guten Zweck

\* & cooking 😊



## Currywurst-Pfanne mit selbstgemachter Sauce

400 ml Cola	im Kochtopf erhitzen und reduzieren bis etwa nur noch $\frac{1}{4}$ der Cola übrig ist
>>>zwischenzeitlich	
8 Rost Bratwürstchen	grillen, danach in Scheiben schneiden und beiseite stellen
8 EL Apfelmus	und
400 ml passierte Tomaten	zur Cola in den Topf geben,
2 EL Currypulver;	
2 EL Worcestersauce;	
2 EL Zitronensaft und	
1 TL Tabasco	ebenfalls dazugeben und unterrühren, mit
Salz und Pfeffer abschmecken	und auf kleiner Flamme köcheln lassen
4 Zwiebeln	in Halbringe schneiden und mit
3 rote, in Streifen geschnittene Paprika	in der Pfanne anbraten, dann
1 Dose Mais	hinzugeben und weitere 10 Minuten braten, die Wurst hinzufügen und danach
die Sauce	löffelweise dazugeben und ca 15 Minuten erhitzen

Dazu passen hervorragend Pommes Frites !