



EPLE CURRYWURST

von Sarah Ahrens



ZUTATEN

für ca. 4 Portionen

Für die Sauce:

- 1 EL Omas Butteröl*
- 250 ml passierte Tomaten
- 75 g Tomatenketchup
- 2 TL Zucker (in meinem Fall Erythrit)
- 30 ml Cola (Zero)
- 1 EL Mango Zitronen Creme*
- 3 - 4 TL Currywurst Carl*

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Alle Saucen-Zutaten in einen Topf geben, das Ganze einmal aufkochen und 10 min auf niedriger Temperatur ziehen lassen. Gelegentlich umrühren.

Am Schluss das Ganze mit lecker Currywurst servieren und nochmal mit Currywurst Carl toppen.

Guten Appetit!