



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Die Bockwürste oder die Fleischwurst in Fett anbraten. Danach die die Zwiebel und die Paprika in kleine Würfel schneiden und im Fett andünsten.

Die Zigeunersauce in einen Topf geben und leicht erhitzen.

3 EL Tomatenmark, etwas Curry-Ketchup und die angedünsteten Paprika- und Zwiebelwürfel hinzugeben und miteinander vermengen.

Jetzt die Soße mit Gewürzen (Salz, Pfeffer und Curry) abschmecken und die Konsistenz der Soße mit etwas Wasser anpassen.

Zutaten

4 Bockwürste, ODER: 1,33 Ring/e Fleischwurst **Für die Sauce:** 1,33 Paprikaschote(n), rot 1,33 Zwiebel(n) 333 ml Sauce, (Zigeunersauce) 4 EL Tomatenmark etwas Ketchup, (Curry-Ketchup) Salz und Pfeffer Currypulver n. B. Wasser Fett, zum Braten