

Currywurst mit Pommes

8 Bockwürste
ca. 750 g Pommes
Soße:
30 g Öl
360 g Tomatenketchup
80 g Cola
80 g Orangensaft
1,5 EL Aprikosenmarmelade
1 EL Currypulver
 $\frac{1}{4}$ TL Cayenne-Pfeffer
1 geh. TL Gemüsebrühe
2-3 EL Zucker
1,5 TL Salz
1 Prise Pfeffer



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Tiefgefrorene Pommes auftauen lassen.

Für die Soße Öl, Tomatenketchup, Cola, Orangensaft und Aprikosenmarmelade kurz aufkochen lassen.

(im TM: **3 min./100 Grad/Stufe 2**)

Restliche Soßenzutaten einrühren und nochmal aufkochen lassen.

(im TM: **6,5 min./100 Grad/Stufe 2**)

In der Zwischenzeit Bockwürste in Stücke schneiden und in der Ofenhexe verteilen.
Soße gleichmäßig drüber vergießen.

Pommes auf dem Zauberstein verteilen und diesen auf die Ofenhexe legen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Umluft ca. 30-35 min.** kochen lassen.

Sollten die Pommes unten noch nicht knusprig sein, Ofenhexe aus dem Ofen nehmen und den Zauberstein auf unterster Schiene mit den Pommes bei **230 Grad Unterhitze 5-10 min.** nachgaren lassen. Danach Pommes mit Salz oder Pommesgewürz würzen und mit der Currywurst servieren.