



Currywurst mit Pommes

Im Stoneware Grundset

Das brauchst du dafür:

- 10 Bockwürste
- 750 g gefrorene Pommes

Für die Sauce:

- 100 g Essiggurken in Stücken
- 1 Zwiebel halbiert
- 2 EL Omas Butter Öl
- 20 g brauner Zucker
- 1 EL I am Curry
- 2 gehäufte EL Fritten Frieda
- 500 g passierte Tomaten
- 250 g Tomatenketchup
- 1 TL Bruschetta
- 1 TL Knobi Genuss Salz
- 20 g Ajvar mild
- 1 TL Feines Süppchen
- 10 g Worcester Soße

So wird's gemacht:

Pommes im Backofen :

- Die gefrorenen Pommes auf den Zauberstein legen und verteilen. Den Zauberstein plus in den kalten Backofen auf ein Gitterrost in der dritten Schiene stellen.
- Den Ofen auf 230 °C Ober - /Unterhitze anstellen. In der Aufheizphase tauen die Pommes an.

Pommes im Air Fryer:

- Gefrorene Pommes in den Korb geben und in den Air Fryer einhängen.
- Programm „Airfry“ und „Rotate“ einstellen und ca 35 Min. Rotate backen (je nachdem wie knusprig man sie mag 😊)

Bockwürste:

- Bockwürste kreuzartig mit dem Messer einschneiden und ohne Fett in die Rechteckige Ofenhexe legen.
- Die Ofenhexe 10 Minuten nach den Pommes in den Ofen schieben und zwar ebenfalls auf einen Gitterrost, in der ersten Schiene.

Sauce:

- Gurken in den Mixtopf geben und 2 Sek I St 5 zerkleinern und umfüllen.
- Zwiebel in den Mixtopf geben, 5 Sek I St 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- Omas Butteröl und Zucker dazu geben und 3 Min I 120 °C I Stufe 1 dünsten.
- I am Curry und Fritten Frieda zugeben und 2 Min I 120 °C I St 2 dünsten.
- Passierte Tomaten, Ketchup, Bruschetta Knobi Genuss Salz, Ajvar, Feines Süppchen, Worcester Soße und zerkleinerte Gurken dazugeben, und 15 Min I 100°C I linkslauf I St 3 aufkochen, abschmecken und zu den Currywürsten servieren.
- Übrig gebliebenen Sauce in ein sauberes Glas abfüllen und sofort verschließen.