

# Berlin Currywurst

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 14/10

Currywurst, bratwurst dilimlerini domates, elma suyu, köri, paprika, hardal ve ketçapla sosla buluşturur.

## Malzemeler

- 4 adet Bratwurst sosis
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Köri tozu
- 2 tatlı kaşığı Tatlı paprika
- 2 su bardağı Passata
- 0.5 su bardağı Elma suyu
- 1 su bardağı Et suyu
- 1 yemek kaşığı Hardal
- 2 yemek kaşığı Ketçap

## Yapılış

1. Soğan yağda 8 dakika yumuşatın.
2. Köri tozu ve paprikayı ekleyip 2 dakika kokulandırın.
3. Passata, elma suyu, et suyu, hardal ve ketçabı ekleyin.
4. Sosu 15 dakika koyulaştırıp blenderdan geçirin.
5. Bratwurstleri tavada 8 dakika kızartın.
6. Sosisleri kalın dilimleyip sosla kaplayın.
7. Üstüne köri tozu serpip patatesle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sosu blenderdan geçirmek sokak usulü pürüzsüz kaplama verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Patates kızartmasıyla ekstra köri tozu ve küçük çatala sosla servis edin.

## Alerjenler

Hardal

