HOFFENTLICH SCHMECKTS

www.hoffentlich-schmeckts.de

Currywurstsuppe

Die Currywurstsuppe eignet sich perfekt für die große Runde, für eure nächste Party oder als unkompliziertes Familienessen. Und sie ist ein super Resteessen, wenn noch Würstchen vom Grillen übrig sind. Herzhaft, würzig, unkompliziert und wunderbar sättigend. Bratwurst, Tomaten, Curryketchup und Cola ergeben zusammen eine herrlich würzige Suppe mit dem typischen Currywurst-Geschmack. Und das Beste: Ihr braucht keine lange Zutatenliste und müsst auch nicht stundenlang am Herd stehen. DANKE an Vanessa aus Büren für das Rezept! :-) Und wenn etwas übrig bleibt: Am nächsten Tag schmeckt sie mindestens genauso gut.

Vorbereitung 10 Min. · Kochzeit 25 Min. · Gesamtzeit 35 Min. · 4–6 Portionen

Zutaten

10 Grillwürstchen

2 Dose stückige Tomaten (400 g)

1 große Zwiebel (oder 2 kleine)

2 EL Tomatenmark

1,5 TL Gemüsebrühe

400 ml Cola

300 ml Curry-Gewürzketchup

250 ml Wasser

Paprikapulver rosenscharf

Paprikapulver edelsüß

Currypulver

Salz

etwas Öl

Zubereitung

1. 1. Schneidet 10 Rostbratwürstchen in Scheiben. Würfelt 1 große Zwiebel.
2. 2. Erhitzt etwas Öl in einer Pfanne. Bratet die Würstchenscheiben und die Zwiebel darin kräftig an.
3. 3. Gebt 2 EL Tomatenmark dazu. Bratet es kurz mit an.
4. 4. Gebt 2 Dosen stückige Tomaten, ca. 400 ml Cola, ca. 300 ml Curryketchup und ca. 250 ml Wasser in einen großen Topf.
5. 5. Rührt 1,5 TL Gemüsebrühe unter. Würzt die Suppe großzügig mit Curry, Paprikapulver rosenscharf, Paprikapulver edelsüß und etwas Salz.
6. 6. Gebt die angebratenen Würstchen und die Zwiebeln in den Topf.
7. 7. Lasst die Currywurstsuppe kurz aufkochen. Danach könnt ihr sie noch ein paar Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

8. 8. Schmeckt die Suppe zum Schluss noch einmal ab. Fehlt Curry oder Paprika? Dann gebt ruhig noch etwas dazu.
