

Currywurst-Suppe

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Bratwürstchen
- 2 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel
- 2 EL brauner Rohrzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 50 ml Orangensaft
- 600 ml Gemüsebrühe
- 400 g gehackte Tomaten aus der Dose
- 1 EL rische's "Reise nach Indien"
- zusätzlich etwas Chili – je nach Schärfeverträglichkeit
- Salz & Pfeffer
- Garnitur: 4 TL Schmand und einige Kartoffel-Sticks

Zubereitung:

- Würstchen in Scheiben schneiden und in einem Topf in Öl goldbraun anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen.
- Zwiebel schälen, fein würfeln und Zwiebelwürfel im selben Topf glasig anschwitzen.
- Zucker und Tomatenmark hinzufügen, kurz mit anschwitzen und dann mit dem Orangensaft und Brühe aufgießen.
- Dosentomaten, rische's „Reise nach Indien“ und evtl. Chili hinzufügen und alles etwa eine Viertelstunde köcheln lassen.
- Zum Schluss die angebratenen Wurstscheiben hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Suppe mit einem Klecks Schmand und den Kartoffelsticks servieren.

TIPP: Wer mag, kann die Suppe auch pürieren, bevor die Wurstscheiben hinzugefügt werden!