

## FRÄNKISCHE TAPAS



### Fränkische Currywurst

#### Zutaten:

1 Ring Stadtwurst

Scheibenkäse

Ketchup

Madras Curry

Paprikapulver

1 Zwiebel

5 Tomaten

Gewürze: Salz, Pfeffer, Madras Curry, Cayennepfeffer, Paprika und Zucker

#### Zubereitung:

Von der Stadtwurst die Haut entfernen in 10 cm lange Stücke schneiden und diese dann halbieren.

Beidseitig grillen oder in der Pfanne braten. Nach dem Wenden der Wursthälfte auf die heiße Seite eine Scheibe Käse legen und zerlaufen lassen.

#### Für die Currysoße

Zwiebeln kleinschneiden und in Öl andünsten. Tomaten ohne Haut dazugeben und mit einem Teelöffel Zucker einköcheln lassen, bis die Soße sämig ist. Jetzt Ketchup nach Geschmack hinzufügen. Zum Schluss mit den Gewürzen abschmecken