



Kochen

Eberhard Braun

Montag, 13.10.2025

Currywursttopf mit Karotten und Brotpommes

Für 4-6 Personen

Zutaten

Für den Currywursttopf

300 g Kartoffeln
200 g Karotten
100 g Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
4 EL Pflanzenöl, zum Braten
100 g Tomatenmark
300 ml Gemüsebrühe
400 g Tomaten, passiert
300 g Bratwurst, z. B. Oberländer
200 g Bratwurst, rot
100 g Tomatenketchup
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 EL Currypulver
1 EL Paprikapulver
0,5 Bund Petersilie

Für die Brotpommes

8 Scheiben Brot, vom Vortag z. B. Brötchen, Baguette
50 ml Rapsöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zwiebel- oder Knoblauchpulver, nach Belieben

Zubereitung

1. **Für den Currywursttopf** Kartoffeln und Karotten putzen, schälen, abbrausen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Karotten in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und ebenfalls fein würfeln.
2. In einem Topf 3 EL Öl erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Karotten und Kartoffeln zugeben und alles weitere ca. 2-3 Minuten anbraten.
3. Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten.
4. Gemüsebrühe, Knoblauch und passierte Tomaten unterrühren, alles ca. 25 Minuten köcheln lassen.
5. **Für die Brotpommes**, Brotscheiben in gleichmäßige Stifte schneiden.
6. Das Öl mit den Gewürzen mischen und die Brotstifte damit gleichmäßig bepinseln.
7. Brotstifte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen, auf der mittleren Schiene, bei 160-180 Grad knusprig backen. Alternativ die Brotstifte im Airfryer zubereiten, ca. 4-6 Minuten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Beide Wurstsorten in Scheiben schneiden. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen. Wurstscheiben darin, von allen Seiten goldbraun braten.
9. Wurstscheiben zum Gemüse geben und ca. 5 Minuten mitgaren bzw. erhitzen, mit Tomatenketchup, Salz, Pfeffer, Curry- und Paprikapulver würzen.
10. Petersilie abbrausen, trocknen und fein schneiden.
11. Currywursttopf mit Petersilie bestreuen, anrichten und mit den Brotpommes servieren.