

Currywüristolli mit selbst gemachter roter Sauce dazu käsige Kartoffelsticks und Salat

Family 40 – 50 Minuten • 3501 kj/837 kcal • Tag 2 kochen



Mini Cipollata Bratwürstli



Tomatenmark



Zwiebel



Gewürzmischung
„Hello Curry“



Aprikosenkonfitüre



Ketchup



Ofenkartoffeln



geriebener Hartkäse



Pflücksalat



Tomaten



Buttermilch-Zitronen-
Dressing



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut, im Haus zu haben

Wasser*, Gemüsebouillonpulver*, Pfeffer*, Salz*, Öl*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 grosse Bratpfanne, 1 kleinen Topf, 1 Stabmixer und 2 grosse Schüsseln

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Mini Cipollata Bratwürstli 7	8 x 200 g	16 x 200 g
Tomatenmark	1 x 70 g	2 x 70 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Gewürzmischung „Hello Curry“	1 x 6 g	2 x 6 g
Aprikosenkonfitüre	1 x 25 g	2 x 25 g
Ketchup 10	1 x 17 ml	2 x 17 ml
Ofenkartoffeln geriebener Hartkäse 7 8	3 x 175 g	6 x 175 g
Pflücksalat	1 x 50 g	1 x 100 g
Tomaten	2 x 100 g	4 x 100 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing 7 8 9	1 x 50 ml	2 x 50 ml
Wasser		
Gemüsebouillonpulver*, Öl*	Angaben im Text	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack	

*Gut im Haus zu haben.

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 1.000 g)
Brennwert	493 kj/118 kcal	3501 kj/837 kcal
Fett	6.79 g	48.18 g
- davon ges. Fettsäuren	2.01 g	14.29 g
Kohlenhydrate	9.66 g	68.59 g
- davon Zucker	3.43 g	24.36 g
Eiweiss	4.05 g	28.77 g
Salz	0.391 g	2.778 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene : **7** Milch (einschliesslich Laktose) **8** Eier **9** Senf **10** Sellerie.

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!).



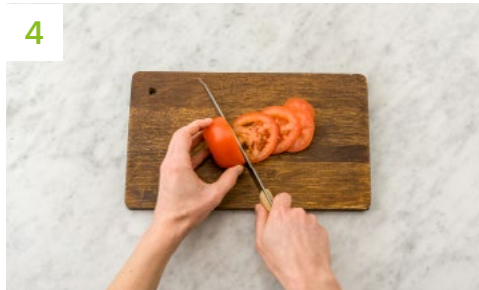
Für die Kartoffelsticks

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Stifte schneiden.

Kartoffelstifte in einer grossen Schüssel zuerst mit geriebenem **Hartkäse** und anschliessend mit 1 EL [2 EL] **Öl*** und einer Prise **Salz*** vermengen.

Danach auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen für 25 – 30 Min. goldbraun backen.



Für den Salat

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in 1 cm dicke Spalten schneiden.

In einer zweiten grossen Schüssel **Tomaten** und **Salatmix** mit dem **Buttermilch-Zitronen-Dressing** mischen.

Nach Belieben mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Für die Currysauce

Zwiebeln fein hacken.

In einem kleinen Topf 1 EL [2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erhitzen und gehackte **Zwiebeln** 4 – 6 Min. farblos anschwitzen.

Anschliessend **Gewürzmischung** „Hello Curry“ (ein paar Prisen zur Dekoration beiseitelegen) und **Tomatenmark** hinzufügen und zusammen 1 Min. anschwitzen.



Wüstli abraten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen und Bratwürstli darin rundherum ca. 5 – 7 Min. anbraten.



Currysauce vollenden

Topfinhalt mit Aprikosenkonfitüre, **Ketchup**, 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** und 100 ml [200 ml] **Wasser*** ablöschen und weitere 4 – 5 Min. köcheln lassen.

Nach Ende der Kochzeit **Currysauce** mithilfe eines Pürierstabes zu einer glatten Sauce pürieren.

Anschliessend nach Belieben mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Kurz beiseitestellen.



Anrichten

Bratwürstli klein schneiden und auf Teller verteilen.

Currysauce darüber geben und mit einer Prise des beiseitegelegten **Currypulvers** bestreuen.

Salat und **Kartoffelsticks** dazu anrichten und geniessen.

En Guete!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in deiner Box fehlt!



“Currywurst” with home-made sauce served with cheesy chips and salad

Family 40-50 minutes • 3.501 kj/837 kcal • Cook on day 2



Mini-cipollata sausages



Tomato purée



Onion



“Hello Curry” spice mix



Apricot jam



Ketchup



Baking potatoes



Grated hard cheese



Curled lettuce



Tomatoes



Buttermilk and lemon dressing



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Good to have at hand

Vegetable stock powder*, oil*, pepper*, salt*, water*

Let's get started

Wash the vegetables.

What you need

1 baking tray with baking paper, 1 large frying pan, 1 small pot, 1 hand blender and 2 large bowls.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Mini-cipollata sausages 7)	8 x 200 g	16 x 200 g
Tomato purée	1 x 70 g	2 x 70 g
Onion	1 x 100 g	2 x 100 g
Spice mix "Hello Curry"	1 x 6 g	2 x 6 g
Apricot jam	1 x 25 g	2 x 25 g
Ketchup 10)	1 x 17 ml	2 x 17 ml
Baking potatoes	3 x 175 g	6 x 175 g
Grated hard cheese 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Curled lettuce	1 x 50 g	1 x 100 g
Tomatoes	2 x 100 g	4 x 100 g
Buttermilk and lemon dressing 7) 8) 9)	1 x 50 ml	2 x 50 ml
Water*, vegetable stock powder*, oil*	Amounts specified in text	
Salt*, pepper*	According to taste	

*Good to have at hand.

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1.000 g)
Calories	493 kJ/118 kcal	3.501 kJ/837 kcal
Fat	6.79 g	48.18 g
- incl. saturated fats	2.01 g	14.29 g
Carbohydrate	9.66 g	68.59 g
- incl. sugar	3.43 g	24.36 g
Protein	4.05 g	28.77 g
Salt	0.391 g	2.778 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **7)** Milk (including lactose) **8)** Eggs **9)** Mustard **10)** Celery.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).



For the potato sticks

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven). Peel potatoes and cut them into sticks 1 cm thick. In a large bowl, mix the potatoes with grated hard cheese and then with 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* and a pinch of salt*. Then spread on a baking tray lined with baking paper and bake in the oven for 25-30 min. until golden brown.



For the curry sauce

Chop the onions finely. Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a small pot on a medium heat and sauté chopped onion for 4-6 min. until colourless. Then add the "Hello Curry" spice mix (keep a few pinches for decoration) and tomato purée and sauté together for 1 min.



Finish curry

Deglaze the contents of the pot with apricot jam, ketchup, 4 g [8 g] vegetable stock powder* and 100 ml [200 ml] water* and simmer for another 4-5 min. At the end of the cooking time, use a hand blender to purée the curry sauce until smooth. Then season with salt* and pepper* according to taste. Set aside briefly.



For the salad

Cut tomatoes in half, remove stalks, and cut tomato halves into wedges 1 cm thick. In a second large bowl, marinate the tomatoes and mixed salad with the buttermilk and lemon dressing. Season with salt* and pepper* according to taste.



Fry the sausages

Heat up 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan and sauté the sausages all over for approx. 5-7 min.



Serve

Cut the sausages into small pieces and apportion onto plates. Pour curry sauce on top and sprinkle with a pinch of the curry powder that you saved. Add salad and potato sticks and enjoy.

Bon appetit!

Missing an ingredient?

Let us know: Scan the QR code and tell us if something is missing from your box!



Saucisse à la sauce curry maison avec des frites au fromage et une salade

Famille 40 – 50 minutes • 3.501 kj/837 kcal • Cuisiner au 2e jour

1



Mini chipolata



Concentré de tomates



Oignon



Mélange d'épices
« Hello curry »



Confiture d'abricots



Ketchup



Pommes de terre



Fromage râpé



Salade verte



Tomates



Sauce au babeurre et au
citron



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Ingédients à toujours avoir chez soi
Bouillon de légumes en poudre*, eau*, poivre*,
sel*, huile*

C'est parti

Laver les légumes.

Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four avec du papier de cuisson, 1 grande poêle, 1 petite casserole, 1 mixeur et 2 grands saladiers

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Mini cipollata 7)	8 x 200 g	16 x 200 g
Concentré de tomates	1 x 70 g	2 x 70 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Mélange d'épices « Hello Curry »	1 x 6 g	2 x 6 g
Confiture d'abricots	1 x 25 g	2 x 25 g
Ketchup 10)	1 x 17 ml	2 x 17 ml
Pommes de terre	3 x 175 g	6 x 175 g
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Laitue	1 x 50 g	1 x 100 g
Tomates	2 x 100 g	4 x 100 g
Sauce au babeurre et au citron 7) 8) 9)	1 x 50 ml	2 x 50 ml
Eau*, bouillon de légumes en poudre*, huile*	Détails dans le texte	

Sel*, poivre* selon les goûts

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	493 kJ/118 kcal	3501 kJ/837 kcal
Lipides	6.79 g	48.18 g
- dont acides gras saturés	2.01 g	14.29 g
Glucides	9.66 g	68.59 g
- dont sucre	3.43 g	24.36 g
Protéines	4.05 g	28.77 g
Sel	0.391 g	2.778 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 7) lait (y compris le lactose) 8) oeufs 9) moutarde 10) céleri.

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Pour les frites

Préchauffer le four à 220 °C (200 °C pour un four à chaleur tournante). Peler les pommes de terre et couper en bâtonnets d'1 cm. Mettre les bâtonnets de pomme de terre dans un saladier avec le fromage râpé, puis ajouter 1 cs [2 cs] d'huile* et une pincée de sel*. Ensuite répartir sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfourner 25 à 30 min. jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



Pour la sauce au curry

Hacher finement les oignons. Chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* dans une petite casserole et y faire blondir l'oignon haché 4 à 6 min. Ajouter ensuite le mélange d'épices « Hello Curry » (garder quelques pincées pour la décoration) du concentré de tomates et laisser mijoter le tout 1 min.



Mettre la touche finale à la sauce au curry

Ajouter la confiture d'abricots, le ketchup, 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre* et 100 ml [200 ml] d'eau* et laisser mijoter encore 4 à 5 min. Une fois la cuisson terminée, mixer la sauce au curry avec un mixeur afin d'obtenir un mélange homogène. Ensuite, assaisonner avec du sel* et du poivre* selon les goûts. Réserver brièvement.



Pour la salade

Couper les tomates en deux, enlever la partie dure et couper en tranches d'1 cm. Dans un deuxième saladier, mélanger les tomates et la salade avec la sauce au babeurre et au citron. Assaisonner avec du sel* et du poivre* selon les goûts.



Faire griller les saucisses

Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* et y saisir à feu vif sur toutes les faces les saucisses 5 à 7 min.



Dresser

Couper les saucisses en rondelles et servir dans les assiettes. Recouvrir de sauce au curry et saupoudrer d'un peu du curry mis de côté. Disposer à côté les frites et la salade et déguster.

Bon appétit !

Il manque un ingrédient ?

Dites-le nous : scannez le QR code et dites-nous s'il manque quelque chose dans ta boîte !

