



MANTAPLATTE



ZUTATEN:

Pommes Frites
2 Bratwürste
400 ml Ketchup
250 ml Orangensaft
250 ml Cola
100 ml Gemüsebrühe
1 EL Tomatenmark
2 TL Paprikapulver
4 TL Currypulver
1/2 TL Chilipulver

ZUBEREITUNG:

In einer Pfanne erhitzt Du das Tomatenmark und rührst danach alle Zutaten außer die Würstchen und die Pommes unter.

Die Sauce lässt Du jetzt bei niedriger Hitze für 15-20 min einköcheln, bis sie von der Konsistenz leicht sämig wird.

In der Zwischenzeit brätst Du in einer zweiten Pfanne die Würstchen an oder Du grillst Sie ganz normal auf dem Grill.

Die Pommes werden separat in einer Friteuse kurz vor dem servieren zubereitet.

Dann heißt es eigentlich nur noch, die Mantaplatte zu bestücken. Dafür schneidest Du Dir die Würstchen in kleine mundgerechte Scheiben, richtest sie mit den Pommes auf einem Teller an und gibst darüber einiges an Sauce. Mit ein wenig Currypulver bestreut, ist das Gericht dann auch schon verzehrbereit.

hier gehts zum Video



Instagram

