KIKKOMAN

Currywurst mit Ponzu-Mayo und Chilisauce

Gesamtzeit **30 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
4.074 kJ / 973 kcal

Fett: **72,2 g** Eiweiß: **30,8 g**
Kohlenhydrate: **45,7 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

500 g	passierte Tomaten (aus der Dose)
2 EL	Tomatenmark
3 EL	Ketchup
2 TL	Honig (alternativ: Ahornsirup oder Kikkoman süße Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art)
1 TL	gekörnte Gemüsebrühe
2 TL	getrocknete Zwiebel, geschnitten (alternativ: 1 kleine Zwiebel, gewürfelt)
600 g	Pommes frites (für die Fritteuse oder den Backofen)
100 g	Mayonnaise
3 TL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
4	Bratwürste
1 TL	Pflanzenöl
4 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL	Currypulver
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
2 TL	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi

ZUBEREITUNG

Schritt 1

500 g passierte Tomaten (aus der Dose) - **2 EL** Tomatenmark - **3 EL** Ketchup - **2 TL** Honig (alternativ: Ahornsirup oder Kikkoman süße Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art) - **1 TL** gekörnte Gemüsebrühe - **2 TL** getrocknete Zwiebel, geschnitten (alternativ: 1 kleine Zwiebel, gewürfelt)
Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Honig, Brühe und Zwiebeln in einem Topf verrühren, aufkochen und ca. 10 Min. köcheln lassen.

Schritt 2

600 g Pommes frites (für die Fritteuse oder den Backofen) - **100 g** Mayonnaise - **3 TL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
Pommes frites nach Packungsanweisung zubereiten. Mayonnaise mit Kikkoman Ponzu Zitrone verrühren.

Schritt 3

4 Bratwürste - **1 EL** Pflanzenöl - **4 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce **1 EL** Currypulver - **1 TL** Paprikapulver, edelsüß - **2 EL** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
Bratwürste in einer Pfanne in erhitztem Öl von allen Seiten 8 bis 10 Min. goldbraun braten. Die Tomatensauce mit Kikkoman Sojasauce, Currypulver, Paprikapulver und Kikkoman Chilisauce Kimchi abschmecken. Die Bratwürste in Scheiben schneiden, in die Sauce geben, kurz mit erhitzen und mit Pommes frites und Ponzu-Mayo servieren.