



FIREcurrywurst



FIRE wurst



Die JubiläumsFEIERwurst der
 **FEUERWEHR PLEINFELD**
 zum 150jährigen Gründungsfest
 1872 - 2022

Weitere Infos und Rezepte
 gibt es online unter

 @feuerwehrpleinfeld
 @feuerwehrpleinfeld
 www.feuerwehr-pleinfeld.de

Gewinn geht
 zu **100%**
 an unseren
 Verein

Zutaten

4 Portionen

- 2 Pck FIREwurst (3 x 100 g)
- 20 g Öl
- 240 g Tomatenketchup
- 60 ml Orangensaft
- 60 ml Cola
- 1 EL Aprikosenmarmelade
- 1-2 EL Currypulver
- Cayenne-Pfeffer nach gewünschter Schärfe
- 1 TL gekörnte Brühe
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer





FIREwürste und alle restlichen Zutaten vorbereiten.



FIREwürste im Kreuzschnitt auf zwei gegenüberliegenden Seiten einschneiden.



Schneller geht das Einschnneiden der **FIREwürste** mit einem Wurstscheideroller.



Darauf achten, dass die **FIREwürste** nicht ganz durchgeschnitten werden.

Vorsicht beim Würzen

Gerade beim Würzen mit scharfen Gewürzen sollte man sich vorsichtig herantasten. Schnell ist etwas zu scharf geraten. Wir empfehlen daher lieber bei der Zugabe von Currypulver und Cheyenne-Pfeffer vorsichtig zu dosieren.



In einem Topf Öl, Tomatenketchup, Cola, Orangensaft und Aprikosenmarmelade unter stetigem Rühren erhitzen und kurz aufkochen lassen.



Gekörnte Brühe, Zucker, Salz, Pfeffer, Currypulver und Cheyennepeffer hinzugeben. Noch einmal kurz aufkochen lassen und abschmecken.



FIREwürste grillen oder in der Pfanne anbraten.



Die **FIREwurst** mit der Soße und Pommes oder Weißbrot anrichten und zum Abschluss noch einmal mit ein wenig Currypulver bestreuen. Guten Appetit.