

Currywüsti mit selbst gemachter roter Sauce dazu käsige Kartoffelsticks und Salat

Family 40 – 50 Minuten • 744 kcal • Tag 3 kochen

14



Mini Cipollata Bratwürsti



Tomatenmark



Zwiebel



Gewürzmischung
„Hello Curry“



Aprikosenkonfi



Ketchup



vorw. festk. Kartoffeln



geriebener Hartkäse



Pflücksalat



Tomaten



Buttermilch-Zitronen-
Dressing

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

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 25 g	16 x 25 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
Aprikosenkonfi	1 x 25 g	2 x 25 g
Ketchup 10)	1 x 25 ml	1 x 50 ml
vorw. festk. Kartoffeln	1 x 400 g	1 x 800 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 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

**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. 640 g)
Brennwert	486 kJ/ 116 kcal	3112 kJ/ 744 kcal
Fett	7.04 g	45.03 g
- davon ges. Fettsäuren	1.92 g	12.28 g
Kohlenhydrate	9.16 g	58.62 g
- davon Zucker	3.88 g	24.86 g
Eiweiss	3.81 g	24.39 g
Salz	0.427 g	2.735 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 in 1 cm Spalten schneiden.

In einer zweiten grossen Schüssel **Tomaten** und **Salatmix** mit dem **Buttermilch-Zitronen-Dressing** mischen. Nach Belieben mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

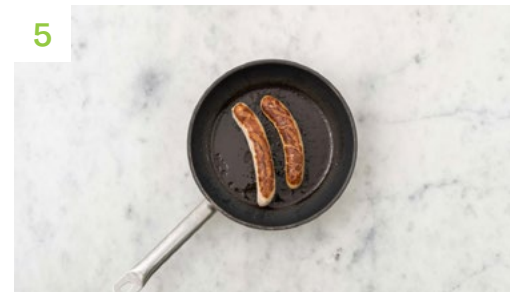


Für die Currysauce

Zwiebel fein hacken.

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

Anschliessend „**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.

Bratwüstli darin rundherum ca. 5 – 7 Min. anbraten, bis sie schön gebräunt sind.



Currysauce vollenden

Topfinhalt mit **Aprikosenkonfi**, **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 Stabmixers zu einer glatten **Sauce** pürieren. Anschliessend nach Belieben mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Kurz beiseitestellen.



Anrichten

Bratwüstli 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!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über [http://www.hellofresh.ch/freunde ein!](http://www.hellofresh.ch/freunde ein)



Currywurst with home-made red sauce

served with cheesy chips and salad

Family 40-50 minutes • 744 kcal • Cook on day 3

14



Mini Chipolata



Tomato purée



Onion



"Hello Curry" spice mix



Apricot jam



Ketchup



Mainly waxy potatoes



Grated hard cheese



Leaf lettuce



Tomatoes



Buttermilk-and-lemon dressing

Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

Water*, pepper*, salt*, oil*, vegetable stock powder*

Cooking utensils

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 chipolata sausages 7)	8 x	25 g	16 x	25 g
Tomato purée	1 x	70 g	2 x	70 g
Onion	1 x	100 g	2 x	100 g
“Hello Curry” spice mix	1 x	6 g	2 x	6 g
Apricot jam	1 x	25 g	2 x	25 g
Ketchup 10)	1 x	25 ml	1 x	50 ml
Mainly waxy potatoes	1 x	400 g	1 x	800 g
Grated hard cheese 7) 8)	1 x	20 g	1 x	40 g
Leaf 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

**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. 640 g)
Calories	486 kJ/116 kcal	3112 kJ/744 kcal
Fat	7.04 g	45.03 g
– of which saturated fats	1.92 g	12.28 g
Carbohydrate	9.16 g	58.62 g
– of which sugar	3.88 g	24.86 g
Protein	3.81 g	24.39 g
Salt	0.427 g	2.735 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 the potatoes and cut them into 1 cm thick sticks. In a large bowl, mix the potatoes with first 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

Finely chop the onion.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a small pot on medium heat and lightly sauté the chopped onion for 4–6 min.

Then add the “Hello Curry” spice mix (keep a few pinches for decoration) and tomato purée and sauté for 1 min.



Finish the curry

Deglaze the pot with the 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* to taste. Set aside briefly.



For the salad

Cut the tomato into 1 cm wedges.

In a second large bowl, marinate the tomatoes and salad with the buttermilk-and-lemon dressing. Season with salt* and pepper* to taste.



Fry the sausages

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan.

Fry the sausages for 5–7 min. all round until nicely browned.



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. Serve with the salad and potato sticks and enjoy.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!



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

Famille 40 – 50 minutes • 744 kcal • Cuisiner au 3e jour

14



Mini chipolata



Concentré de tomate



Oignon



Mélange d'épices
« Hello Curry »



Confiture d'abricot



Ketchup



Pommes de terre
à chair ferme



Fromage à pâte dure râpé



Salade



Tomates



Vinaigrette au babeurre et
au citron



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

C'est parti

Laver les légumes.

Basiques dans votre cuisine*

eau*, poivre*, sel*, huile*, bouillon de légumes en poudre*

Ustensiles de cuisine

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

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Mini cipollata 7)	8 x 25 g	16 x 25 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'abricot	1 x 25 g	2 x 25 g
Ketchup 10)	1 x 25 ml	1 x 50 ml
Pommes de terre Pommes de terre	1 x 400 g	1 x 800 g
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 20 g	1 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

**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. 640 g)
Valeur calorique	486 kJ/ 116 kcal	3 112 kJ/ 744 kcal
Lipides	7,04 g	45,03 g
- dont acides gras saturés	1,92 g	12,28 g
Glucides	9,16 g	58,62 g
- dont sucre	3,88 g	24,86 g
Protéines	3,81 g	24,39 g
Sel	0,427 g	2,735 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 (comprenant du lactose) **8)** œufs **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 chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante 200 °C).

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 l'oignon.

Chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* dans une petite casserole et y faire blondir l'oignon haché 4 – 6 minutes.

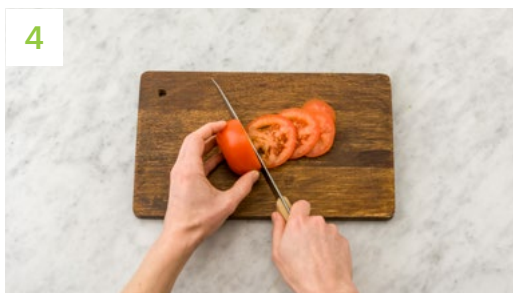
Ajouter ensuite le « Hello Curry » (garder quelques pincées pour la décoration) et du concentré de tomates, et laisser mijoter le tout 1 minute.



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 – 5 minutes.

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 tranches de 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*.

Y faire revenir les saucisses pendant 5 – 7 minutes, en les remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement brunies.



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 !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde/

