Currywurst-Eintopf (für ca. 8 Liter)

Zutaten

- Zwiebeln: 2 kg in Streifen geschnitten
- Bratwurst: 1,5 kg (in Scheiben geschnitten)
- Kartoffeln: 1 kg
- Paprika: 1 kg (in kleine Stücke geschnitten)
- Ketchup: 700 ml Flasche
- Tomatenpassata: 700 ml
- Tomatenmark: 1/2 Tube
- Gemüsebrühe: 1.000 ml (zum Aufgießen)
- Gewürze: Currypaste
- optional: Currypulver zum Überstreuen nach Wunsch

Zubereitung

Die Bratwurstscheiben in einem großen Topf oder Bräter scharf anbraten.

Zwiebelstreifen und Paprikastücke hinzufügen und mitschmoren. Dabei direkt die Currypaste und das Tomatenmark mit anschmoren.

Sobald die Zwiebeln und Paprika weich geschmort sind, die Flasche Ketchup und Tomatenpassata unterrühren.

Mit Brühe so weit aufgießen, bis die Soße eine sämige (aber nicht suppige) Konsistenz erreicht.

Die Kartoffeln in einem separaten Topf kochen.

Die gekochten Kartoffeln zum Schluss unter den Eintopf mischen.