



Currywumms à la Sveglia veganese von Julia Bechter

Mengen für 10 Personen

Currywurst mit Bratkartoffeln, vegan

Quelle: <https://www.henssler.shop/blogs/rezepte/currywurst-mit-selbstgemachten-pommes>

3.0 kg Kartoffeln festkochend	schälen, in Stück schneiden, kurz kochen (nicht zu lange), in einer Bratpfanne mit Öl anbraten und würzen
10 Stück vegane Würstchen	Anbraten
2.5 Stück Pepperoni	Pepperoni und Zwiebel klein schneiden, kurz anbraten
300 g Zwiebel	Cola, Sojasauce und Orangensaft hinzufügen und stark einkochen
2.5 dl Sojasauce	
1.0 Liter Orangensaft	
5 dl Tee	COLA BENUTZEN
3.0 kg Ketchup	Ketchup und Curry hinzufügen
30 g Curry	