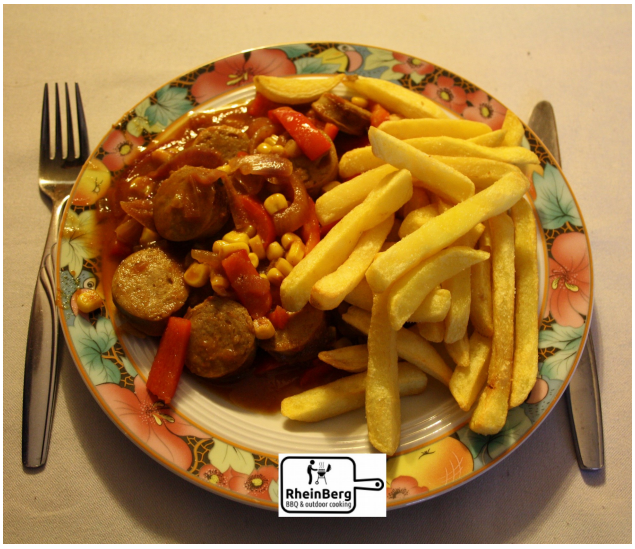

Currywurst im Dutch oven mit selbstgemachter Sauce

Zutaten (ca 8-10 Portionen)

400 ml Cola	im Dutch oven erhitzen und reduzieren bis ewa nur ¼ der Cola übrig ist.
	Zwischenzeitlich
8 Rost Bratwürste	grillen, danach in Scheiben schneiden und beiseite stellen.
8 EL Apfelmus und	
400 ml passierte Tomaten	zur Cola in den Topf geben und erhitzen. Danach
2 EL Currypulver,	
2 EL Worcestersauce,	
2 EL Zitronensaft und	
1 TL Tabasco	dazugeben und unterrühren, die Sauce mit
Salz und Pfeffer	abschmecken und köcheln lassen.
4 in Halbringe geschnittene Zwiebeln und	
3 in Streifen geschnittene rote Paprika	in der Gusspfanne anbraten, dann
280 gr Mais (1 große Dose)	hinzugeben und weitere 10 Minuten braten, die
in Scheiben geschnittene Bratwurst	dazugeben, danach die
Sauce	löffelweise dazugeben, ggf. aus Kapazitäts-gründen alles in den Topf umfüllen und ca 15 Minuten erhitzen.