

# Currywurst

## [Hauptgerichte](#)



- 4 – 6 Currywürste
- Currysauce, gekauft oder selbst gemacht
- Currypulver

Backofen auf 230°C, Ober- und Unterhitze vorheizen.

Currywürste mehrfach mit einem Messer einschneiden und in die leicht geölte [Ofenhexe](#) legen. Hier darauf achten, dass die Würste etwas Abstand zueinander haben.

Als Alternative können die Würste auch vor dem backen in Scheiben geschnitten werden. Hierfür eignet sich hervorragend der [Gemüsefix](#).

Die Form in den Backofen auf die untere Einlegeschiene stellen und für ca. 30 Min. backen. (Je nach Backofen)

Wenn die Wurst noch ganz ist, jetzt in kleine Scheiben schneiden.

Die Wurst mit der Currysauce bedecken.

Um die Sauce zu erwärmen, alles nochmals für 5 Min. in den Ofen backen.

Am besten mit Pommes frites servieren.