



Besser essen.  
Besser leben.

# Currywurst mit Tornado Kartoffel

👤 4 Personen ⌚ 5 Minuten ⏳ 10 Minuten 🍳 einfach

## Zutaten

### Currywurst

5 Stck. gebrühte Bratwürste

### Tornado Kartoffel

5 Stck. festkochende Kartoffeln

50 ml Olivenöl

1 TL AMC Intenso oder Paprikapulver

1 Prise Salz

### Soße

500 g passierte Tomaten

1 TL Intenso oder scharfes  
Paprikapulver

1 TL AMC Pure, alternativ getrocknete  
Kräuter

1 TL AMC Pepper Trio, alternativ  
Pfeffer

1 EL Tomatenmark

1 EL Honig

1 TL Currypulver



## Zubereitung

### Currywurst

1. Den 3,5 Liter Topf auf die Navigeno stellen. Anschließend die Navigeno auf Stufe "A" drehen. Den Audiotherm auf das Flesichsymbol drehen.
2. Sobald der Topf aufgeheizt ist, den 3,5 Liter Topf in den Servierdeckel stellen und die Bratwürstchen hineinlegen. Anschließend die Navigeno überkopf drehen und auf Stufe "2" drehen und den Audiotherm auf 3 Minuten einstellen. Nach Ablauf der Zeit, die Bratwürstchen wenden und nochmal 3 Minuten mit der Navigeno überbacken.

### Tornado Kartoffel

3. Kartoffeln auf einem Schaschlikspieß aufspießen. Mithilfe eines Messers um die Kartoffel drumrum schneiden und anschließend auseinanderzieren. Wichtig ist, dass die Spirale nicht zu dick wird.
4. Einen 24cm Servierdeckel auf ein Backpapier legen und eine Form ausschneiden. Anschließend die Navigeno auf Stufe "6" drehen und die Backpapierform in den Topf legen. Danach die Tornado-Kartoffeln in den Topf legen. Die Tornado-Kartoffeln mit einer Marinade aus Olivenöl, Salz und AMC intenso bestreichen.
5. Die Navigeno überkopf auf den Topf legen und den Audiotherm auf 5 Minuten einstellen. Nach Ablauf der Zeit, für weitere 5 Minuten ohne Strom backen lassen.

### Currywurst-Soße

6. passierte Tomaten, AMC intenso, AMC Pure, AMC Pepper Trio, Currypulver, Tomatenmark und Honig in die Sauteuse geben und einmal aufkochen lassen.

## Verwendete Produkte

---



Audiotherm



Navigenio



Topf 24cm 3.5l



Sauteuse 20cm, 2.1l