



Currywurst mit marinierten Kartoffelscheiben vom Grill

1 Packung WIESENHOF Bruzzler extra würzig
3 große Kartoffeln (ca. 600g)
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
5 EL Öl
1 TL Paprikapulver, rosenscharf
1 TL Zwiebelpulver
Salz
schwarzer Pfeffer
Curry-Ketchup
Currypulver

Schritt 1

Kartoffeln gründlich waschen und längs in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blättchen klein hacken. Öl mit Kräutern, Paprika- und Zwiebelpulver, Salz und Pfeffer verrühren. Kartoffelscheiben von beiden Seiten mit dem Gewürzöl bepinseln und zugedeckt einige Stunden oder über Nacht marinieren lassen.

Schritt 2

Bruzzler rundherum braun grillen. Kartoffelscheiben von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen. Bruzzler mit Curry-Ketchup übergießen und mit Currypulver bestreuen. Mit den gegrillten Kartoffelscheiben servieren.