



## 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, rosenschaf  
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.