



Extravagante Currywurst

an Industriet toast

3	kleine, rote Zwiebeln
15 g	Ingwerknolle
50 g	brauner Zucker
150 ml	Weißwein-Essig
	Salz
1 TL	Curry
1 Dose	passierte Tomaten
4	feine, gebrühte Bratwürste (à ca. 150 g)
2 EL	Öl
	Pfeffer
1	reife Mango
1/2 Bund	glatte Petersilie
8 Scheiben	Industriet toast

28.1.18 11:47

Erläuterung

Zwiebeln und Ingwer schälen. Beides fein würfeln. Zucker und Zwiebeln in einen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren karamellisieren. Ingwer, Essig, 1/2 TL Salz, 1 TL Curry und Tomaten zugeben. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 25–30 Minuten einköcheln lassen.

In der Zwischenzeit Würste mehrmals einschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Würste darin unter Wenden 8–10 Minuten braten. Chutney mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mango vom Stein schneiden.

Fruchtfleisch schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und, bis auf ein paar zum Garnieren, fein hacken. Mit der Mango in die Soße rühren.

Würste mit dem Chutney auf Tellern anrichten. Mit restlichem Curry bestreuen. Mit Petersilienblättchen garnieren.