

Hier und heute



Zweierlei Currywurst – klassisch und exotisch vegan

Koch Fabian Timmer macht eines der beliebtesten Grill-Gerichte der Deutschen: die Currywurst. Es gibt eine klassische Variante mit Pfiff und eine eher exotische, vegane Variante.

Currywurst in fruchtig-scharfer Currysauce

von Fabian Timmer, für vier Personen

Zutaten

- 4 Bratwürste
- 150 g Gewürzgurken
- 150 g Zwiebeln
- 50 ml Öl
- 40 g Zucker
- 40 g gelbes Curry
- 500 g passierte Tomaten
- 70 g Tomatenmark
- 2 TL Salz
- 2 TL Sambal Olek
- 150 ml Rinderbrühe
- 20 ml Obstessig

Zubereitung

Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit Öl glasig anschwitzen. Mit 40 g Zucker bestäuben, leicht karamellisieren lassen, Currypulver und Tomatenmark ebenfalls kurz mit anrösten. Mit der Brühe ablöschen.

Passierte Tomaten hinzugeben, verrühren und aufkochen lassen. Auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten einkochen lassen.

Gewürzgurken fein würfeln und in die Sauce geben. Mit Sambal Olek und Obstessig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bratwurst einschneiden und in Öl in einer Pfanne goldbraun anbraten.

Tipps

- Die Sauce kann auf Vorrat gekocht und in Marmeladengläsern im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Das Rezept funktioniert natürlich auch mit veganer Bratwurst.
- Für ein besonders würziges Aroma die Wurst auf einem Holzkohlegrill grillen.

Currywurst veggi mit exotischer Curry-Salsa

von Fabian Timmer, für vier Personen

Zutaten

- 4 vegane Bratwürste
- 150 g rote Zwiebeln
- 50 ml Öl

Hier und heute



- 40 g brauner Zucker
- 40 g gelbes Curry
- 500 g passierte Tomaten
- 70 g Tomatenmark
- 2 TL Salz
- 2 TL Sambal Olek
- 150 ml Gemüsebrühe
- 20 ml Limettensaft
- ½ Ananas
- 1 Mango
- 2 rote Paprika
- ½ Bund Koriander
- 1 Stange Frühlingslauch

Zubereitung

Die roten Zwiebeln und Paprika in Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Mit 40 g braunem Zucker bestäuben, leicht karamellisieren lassen, Currypulver und Tomatenmark ebenfalls kurz anrösten. Mit der Brühe ablöschen. Passierte Tomaten hinzugeben, verrühren und aufkochen lassen. Auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten einkochen lassen.

Ananas und Mango in feine Würfel schneiden. Mit Sambal Olek und Limettensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bratwurst in Öl in einer Pfanne anbraten.

Die Ananas und Mango vorsichtig unter die Sauce heben.

Über die Bratwurst geben und mit Koriander und Frühlingslauch garnieren.

Tipps

- Die Sauce passt auch sehr gut zu Gegrilltem.
- Feurig-pikant wird die Sauce, wenn Sie rotes Curry verwenden.
- Durch Zugabe von etwas mehr Brühe und Kokosmilch wird aus der Salsa eine perfekte Sauce für ein Gemüsecurry.