



MANGO CURRYWURST

MIT COUNTRY POTATOES UND KNACKIGEM ROTKOHLSALAT

ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN

1 Packung (250 g) WOLF Currywurst
1 kg Kartoffeln
Öl & Salz

FÜR DIE SOSSE

1 Mango
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Zucker
1 TL Currypulver
4 EL Tomatenmark
100 ml Ketchup
Salz & Pfeffer

FÜR DEN ROTKOHLSALAT

300 g Rotkohl
30 ml Olivenöl
2 EL Weißwein-Essig
1 EL Zucker
Salz & Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Den Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, schneiden und mit 2 EL Öl auf einem Backblech verteilen. Für ca. 30 Minuten goldbraun backen.
2. Die Mango schälen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebel waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden.
3. In einem Topf die Frühlingszwiebel mit Zucker und Curry ca. 2 Minuten karamellisieren. Tomatenmark, Ketchup, Mango und 250 ml Wasser dazugeben und bei mittlerer Stufe ca. 10 Minuten köcheln. Zum Schluss noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für den Krautsalat den Rotkohl fein hobeln und mit Salz und Zucker einige Minuten gut vermengen. Essig und Öl dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Currywurst in diagonale breite Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten.
6. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit Salz bestreuen. Jetzt kann alles zusammen angerichtet und zum Schluss mit etwas Currypulver bestreut werden.

Guten Appetit!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben