



# Thüringer Burger

mit Rostbratwurst und Mango-Chili-Chutney

## Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (400 g) WOLF Original Thüringer Rostbratwurst  
4 Brötchen  
4 Scheiben Cheddar Käse (optional)  
1 Packung Sprossen (z. B. Radieschen, Kresse, Alfalfa)  
1 kleine rote Zwiebel  
Blattsalate  
Mayonnaise  
Mango-Chili-Chutney (gekauft oder selbstgemacht)

## Mango-Chili-Chutney:

1 große, reife Mango  
2 große Zwiebeln  
10 g Ingwer  
1 rote Chilischote (alternativ: 1 TL Chiliflocken)  
1 EL Rapsöl  
1 EL brauner Zucker  
50 ml heller Balsamicoessig (alternativ: Apfelessig)  
1 TL Salz  
1 Msp. Zimt  
100 ml Wasser

## So wird's gemacht:

1. Brötchen halbieren und toasten. Eine kleine Zwiebel in feine Ringe schneiden.
2. Inzwischen die Mango schälen und würfeln, zwei Zwiebeln fein würfeln, Ingwer schälen und fein hacken. Chili in feine Ringe schneiden. Wer es nicht so scharf mag: Chili halbieren, die Kerne entfernen und dann fein schneiden.
3. Anschließend das Rapsöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin 3 Minuten glasig dünsten. Zucker, Ingwer, Chili, Mangostücke, Balsamicoessig, Salz, Zimt und Wasser zufügen. Deckel auflegen und Chutney 20 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
4. Rostbratwürste in einer Pfanne unter Wenden nach Packungsanweisung ca. 4 – 6 Minuten braten.
5. Danach beide Brötchen-Hälften mit Mayo bestreichen. Darauf etwas Salat, Zwiebelringe, eine Bratwurst, eine Scheibe Käse verteilen. Mit etwas Chutney und Sprossen verfeinern. Fertig!

**Lass es dir schmecken!**

**Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](http://wolf-essgenuss.de/blog)**

*Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben*