SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Currywurst | Thai Curry | Korean S(e)oul Rub Wedges

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 35 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

200 g Zucker

100 ml Essig

250 ml Wasser

50 g Mangomark (oder Saft)

300 g Tomatenmark

500 g Grenaille Kartoffeln

Etwas Olivenöl

2 Esslöffel Korean S(e)oul Rub

4 Lieblingsbratwürste

20 g Thai Curry

ZUBEREITUNG

1. Für die Soße zunächst den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren und mit dem Essig ablöschen.

Das Wasser zugeben und köcheln, bis der Karamell sich ganz aufgelöst hat. Dann das Mangomark und Tomatenmark zugeben und aufkochen.

2. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

3. Die Kartoffeln waschen und mit Schale längs vierteln. Auf ein Backblech legen, mit etwas Olivenöl einölen und leicht salzen. Für 25 - 35 Minuten in den Ofen schieben und zwischendurch mit einem Spachtel durchrühren und wenden. Wenn sie goldgelb sind, herausholen und mit dem Korean S(e)oul Rub noch warm würzen.

4. Nebenher die Würste knusprig grillen, dann aufschneiden, mit der Soße begießen und dem Thai Curry bestreuen.