

Currywurst

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

150 g Orangenmarmelade
150 g Sweet Chili Sauce
100 g Tomatenketchup
1 Orange
Saft einer halben Orange
1 EL Sojasauce
2 TL Garam Masala
1 TL frischer Ingwer fein gehackt
1 TL Zitronengraspulver
1 TL Kurkuma
1 TL Salz
Spritzer Balsamico, weiß

Pro Person eine Currywurst



Zubereitung:

Sämtliche Zutaten in einem Topf verrühren und kurz durchkochen, damit sich alle Gewürze entfalten können. Dann vom Herd nehmen und auskühlen lassen. (In einem Schraubglas ist die Sauce einige Tage im Kühlschrank haltbar.)

Eine Orange mit dem Messer schälen und die Filets aus den Spalten schneiden. Die Hälfte davon grob hacken und in die erkaltete Sauce rühren, die Sauce mit etwas Orangensaft auf die gewünschte Konsistenz bringen.

Die Currywurst knusprig grillen, schneiden, mit der Sauce übergießen und mit den restlichen Orangenfilets garnieren. Zum Schluss eine Prise Garam Masala drüberstreuen.

Weinempfehlung:

Kaltes „Wälder“ Bier von Egger

Kochabend:

24. Juni, 2017 / Egon

