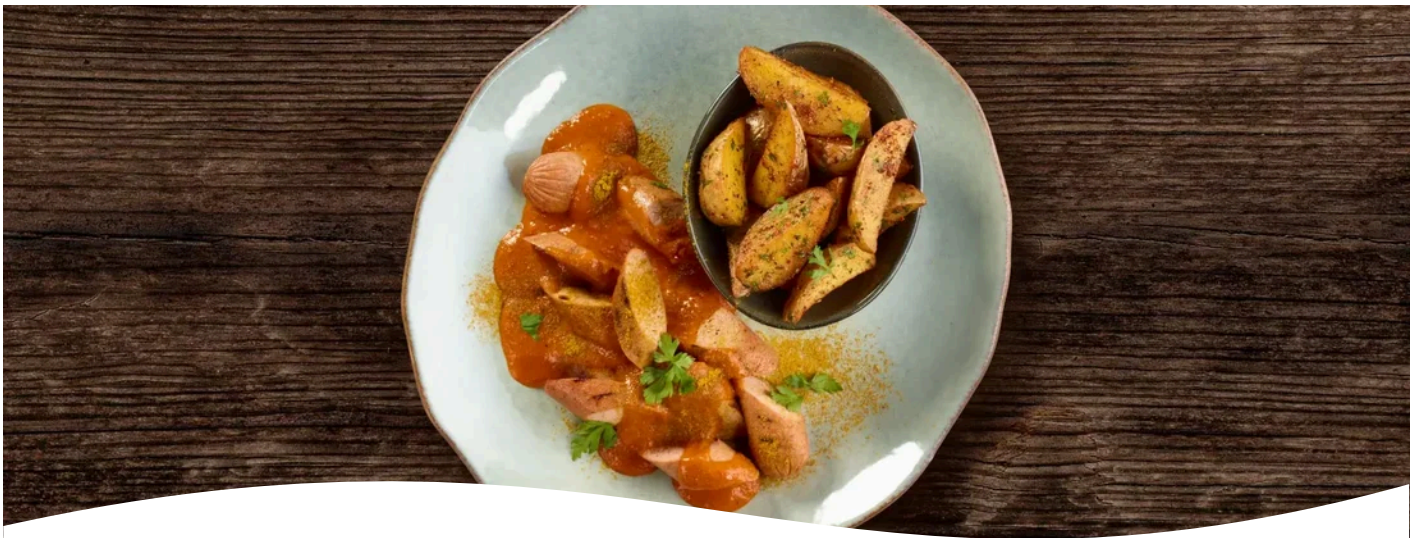


THE GREEN MOUNTAIN CURRYWURST MIT WEDGES

SNACKS | FLEISCHIMITATE | VEGAN | TRADITIONELL

10 Portionen | Hotel, Restaurant, Catering | Social Bereich

ZUTATEN

CURRY WURST

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Wurst für Currywurst, TK, 1.2 kg
- Rapsöl, 60 ml
- Currywurst-Sauce mit Cola (siehe unten), 1 l
- Backofen-Wedges hausgemacht, 2 kg
- Currypulver fruchtig, 5 g

CURRYWURST-SAUCE MIT COLA

- Rapsöl, 20 ml
- Gemüsepaprika/Peperoni rot, 8 x 8 mm, 150 g
- Zwiebeln rot, 3 mm, 100 g
- Ingwer gehackt, 10 g
- Knoblauch gehackt, 5 g
- Sambal Oelek, 10 g
- Paprika geräuchert, 10 g
- Currypulver Madras, 12 g
- Wasser ab Leitung, 200 ml
- HILCONA Tomatensauce (Sauce Napoli), 360 g
- Tomaten-Ketchup, 200 g
- Apfelmus, 150 g
- Soja Sauce "japanisch", 20 g
- Speisesalz, 2 g
- Cola, 150 ml

ZUBEREITUNG

CURRYWURST-SAUCE

1. Das Rapsöl in einem Kochtopf/Kippkochkessel erhitzen und die Peperoni/Paprika anschwitzen.
2. Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und Sambal mitschwitzen
3. Paprikapulver und Curry mitschwitzen.
4. Mit dem Wasser auffüllen und Tomatensauce, Ketchup, Apfelmus und Sojasauce dazugeben.
5. Die Sauce ca. 30 Minuten köcheln lassen bis sie ca. auf 2/3 reduziert ist.
6. Die Sauce glatt mixen und mit dem Salz abschmecken.
7. Mit dem Cola verfeinern und servieren.

TIPP! Für mehr Schärfe mehr Sambal verwenden.

CURRY WURST

9. Die Currywurst-Sauce und Wedges vorbereiten.
10. Die Wurst im Rapsöl bei mittlerer Hitze braten.
11. Nebenbei die Weges knusprig backen.
12. Wurst mit der Sauce und dem Currypulver gefällig anrichten. Weges dazu servieren.

TIPP! Mit einer Currywurst-Schneidemaschine ist die Show perfekt.

TIPP! Lassen Sie Ihren Gast zwischen verschiedenen Currypulvern wählen.

TIPP! Für grossen Mengen könne Sie die Wurst natürlich auch im CombiSteamer zubereiten.