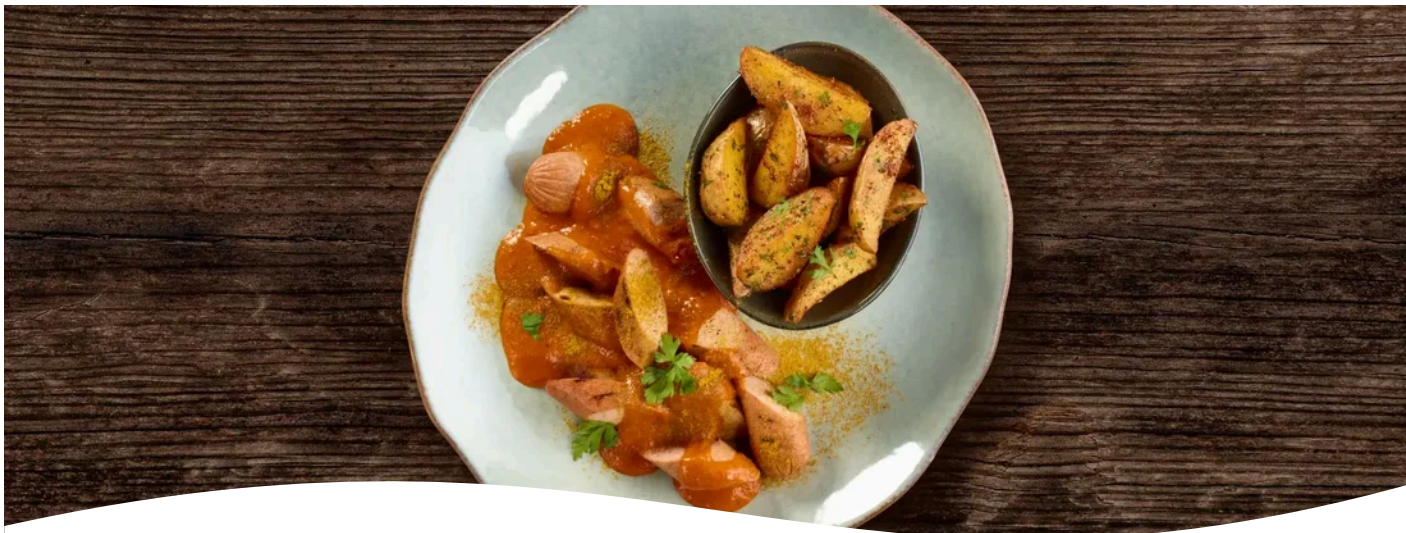




THE GREEN MOUNTAIN CURRYWURST MIT WEDGES

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 Wedges knusprig backen.
- 12 Wurst mit der Sauce und dem Currypulver gefällig anrichten. Wedges 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.