Currywurst mit Ananas und Chutney

Fleisch-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 2 Knoblauchzehe(n)
» 5-6EL Ketchup
» 3-4EL Ananassaft
» 1 Dose Mandarine(n)
» 75g Lauchzwiebel(n)
» 1-2TL Curry
» Salz & Pfeffer
» 2EL Öl
» 4 Wiener Würstchen
» 4 Scheiben Ananas
» 20g Butter/Margarine

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit Ketchup und Ananassaft verrühren. Mandarinen abtropfen lassen und unterheben. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und zum Chutney geben. Mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Würste darin 6-8min braten. Ananasscheiben halbieren und im heißen Fett von beiden Seiten leicht anbraten. Wurst in Scheiben schneiden und portionsweise mit Ananashälften und Chutney anrichten. Evtl. mit Curry bestäuben und mit Salatblättern garniert servieren.

Dazu schmeckt geröstetes Toastbrot.

Tipp: Statt Würstchen Hähnchenfilet verwenden und das Chutney mit Chilipulver oder Sambal Oelek würzen.

Nährwerte: 560kcal/E18g/F44g/KH21g pro Portion

angelegt am: 01.05.2003 Rezept-Nr: 306

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke