

# CURRYWURST DE LUXE

VON DER ORIGINAL BERGISCHLÄNDER ROSTBRATWURST

## Zubereitung

Die Original Bergischländer Rostbratwürstchen im Wurster knusprig rösten.

Das Mango-Chutney, die Bergischländer Currysauce, ein feinst gewürfelter Apfel und ein Esslöffel Ras el-Hanout in einem kleinen Topf für mindestens 10 Minuten einkochen lassen.

Nun die frischen Erdbeeren vierteln und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Gemeinsam mit dem grünen Pfeffer, etwas Olivenöl und Zitronensalz in einer Schüssel vermengen.

Die Bratwürste aufschneiden, mit etwas Sauce vermengen und die marinierten Erdbeeren darüber geben und genießen.

- 8 Stk Original Bergischländer Bratwürste
- 1 Glas Mango-Chutney
- 1 Tube Bergischländer Currysauce
- 1 Stk Apfel
- 1 El Ras el-Hanout
- 250 g frische Erdbeeren
- 4 Stk Frühlingszwiebeln
- 1 Glas grüner Pfeffer aus der Lake
- 1 Pr Zitronensalz
- 2 El Olivenöl

Schwierigkeitsgrad



Personenanzahl



Zubereitungszeit

**45 Minuten**

# CURRYWURST DE LUXE



Herkunft – Deutschland

Original Bergischländer Rezeptur

Besonders knackig und aromatisch

Braten

Schmoren

Kochen

Dünsten

Sous Vide

Niedrigtemperaturgaren

Grill

Smoker

## WISSENSWERTES

Die marinierten Erdbeeren machen sich auch hervorragend zu grünem und weißem Spargel.



DIE FOOD MANUFAKTUR