

Hier und heute

Exotische Currywurst mit Geflügelbratwurst, Kokos-Mango-Soße und Ofen-Süßkartoffeln

Fabian Timmer macht eine exotische Geflügel-Currywurst mit Kokos-Mango-Soße und knusprigen Süßkartoffeln. Eine tolle Variante des Klassikers.

Rezept

Exotische Currywurst mit Geflügelbratwurst, Kokos-Mango-Soße und Ofen-Süßkartoffeln

von Fabian Timmer für 4 Portionen

Zutaten für die Soße

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Kokosöl oder neutrales Pflanzenöl
- 1 TL Currypulver (mild oder scharf)
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- ½–1 frische Chilischote (oder etwas Chilipulver)
- 200 ml Kokosmilch (cremig)
- 200 g stückige Tomaten (Dose oder frisch)
- 100 g Ananasfruchtfleisch (gewürfelt)
- 100 g reife Mango (gewürfelt oder püriert)
- 1 EL Tomatenmark
- 1-2 EL brauner Zucker oder Honig
- 2 EL Sojasauce oder ein Spritzer Limettensaft
- Salz und schwarzer Pfeffer

Zutaten für die Wurst

- 4 frische Geflügelbratwürste (z. B. Huhn oder Pute)
- 1 EL Öl

Zutaten für die Süßkartoffeln

- 600–700 g Süßkartoffeln
- 2 EL Olivenöl oder Kokosöl
- 1 TL Paprikapulver (geräuchert passt sehr gut)
- 1 TL Currypulver
- ½ TL Kreuzkümmel (optional, für mehr Tiefe)
- Salz und schwarzer Pfeffer
- etwas frischer Koriander oder Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

Soße: Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, in Öl anschwitzen. Gewürze kurz mitrösten, Tomatenmark einrühren. Mit Tomaten und Kokosmilch ablöschen, aufkochen lassen. Mango und Ananas zugeben, 10–15 Minuten köcheln lassen. Soße nach Belieben pürieren, süß-sauer-scharf abschmecken.

Geflügelbratwurst: In einer Pfanne oder auf dem Grill goldbraun braten. In mundgerechte Stücke schneiden.

Ofen-Süßkartoffeln: Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Süßkartoffeln schälen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit Öl, Paprikapulver, Curry, Kreuzkümmel,

Hier und heute



Salz und Pfeffer mischen. Auf ein Blech geben und 25-30 Minuten rösten, bis sie außen knusprig und innen weich sind. Zwischendurch einmal wenden.

Anrichten: Wurststücke in Schälchen oder auf Tellern anrichten und reichlich mit der exotischen Soße übergießen. Ofen-Süßkartoffeln daneben servieren. Mit frischen Kräutern garnieren.

Tipps zur Zubereitung und Aufbewahrung

- Die Soße kann mehrere Tage vorher zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden – sie gewinnt sogar an Aroma.
- Besonders lecker wird die Currywurst, wenn die Würste über Holzkohle gegrillt werden.
- Übrige Soße noch heiß in sterile Marmeladengläser füllen und einkochen – so hat man immer eine leckere Soße auf Vorrat.
- Die Soße kann auch portionsweise eingefroren werden.
- Sie schmeckt hervorragend zu veganen oder vegetarischen Würstchen – dafür im Rezept die Fleischbrühe einfach durch Gemüsebrühe ersetzen.