

Vegane Currywurst von Davit Manthey

Mahlzeit!

Hier ist eines meiner absoluten all-time favourite Rezepte, die Currywurst.

Die Sauce sollte eine gewisse Schärfe mitbringen, die Säure von Ananas und Essig sind hier die Gegenspieler der Süße der Cola.

Natürlich gibt's dazu goldene Kartoffelstäbchen und weiße Tunke.

Meine Getränkeempfehlung hier ist ein gut gekühlter Erfrischungsdrink aus Hopfen und Malz, der von einer Essener Brauerei hergestellt wird.

Diese Version ist vegan, kann natürlich auch mit einer herkömmlichen Wurst und auf Ei basierender Mayo gekocht werden.

Viel Spaß beim Nachkochen und Schnabulieren.

Rezept für 4 Portionen

<p>Sauce</p> <ul style="list-style-type: none">- 2 mittelgroße Zwiebeln- 2 Knoblauchzehen- Rapsöl zum Braten- 1 kleine Karotte- 800 g gehackte Tomaten- 0,3 l Cola- 0,15 l Ananassaft- 40 g Balsamico Essig- 40 g Apfelessig- 1-2 Bird's eye Chilis- Currypulver- Salz- Pfeffer- Zucker- 1 Rosmarinzweig- 1 Thymianzweig- 4 Würstchen	<p>Mayo</p> <ul style="list-style-type: none">- 2 EL Wasser (um evtl. die Konsistenz nachzubessern)- 130 g Sojamilch- 190 g Rapsöl- 1 TL Senf- Salz- Pfeffer- Harissapulver <p>Pommes</p> <ul style="list-style-type: none">- 800 g Kartoffeln- Fett zum frittieren- Pommes Gewürz- Salz, Kurkuma, schwarzer Pfeffer, Paprika edelsüß, Muskatnuss, Ingwer, Kreuzkümmel, Rauchsalz
--	--