planted.bratwurst Curry Dog

Möchtest du einen herzhaften, veganen Hotdog genießen? Dann ist das Rezept für einen planted.bratwurst Curry Dog genau das Richtige für dich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min

Foto: planted

Zutaten

Currywurst Sauce

4 Stk.	planted.bratwurst
1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel (klein)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Frischer Ingwer (1 cm)
0.25 Stk.	Äpfel
15 ml	Wermut
200 g	Tomaten gewürfelt (aus der Dose)
1 TL	brauner Zucker
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 TL	Currypulver
0.5 TL	Korianderpulver
0.5 TL	Kreuzkümmel gemahlen
0.5 TL	Kümmelpulver
0.5 TL	Meerrettich (Pulver)
0.5 EL	Paprikapulver geräuchert
140 g	Ketchup
	Salz und Pfeffer

Hot Dog Brötchen

4 Stk.	Hot Dog Brötchen

Salatbeilage

0.25 Köpfe	Rotkraut
0.25 Köpfe	Weißkraut
1 Stk.	Karotte
2 EL	Olivenöl
1.5 EL	Weißweinessig
1 TL	Ahornsirup
	Salz und Pfeffer

gebratener Zwiebel

2 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
	Mehl (zum Bestäuben)
0.25 TL	Paprikapulver
1 Prise	Salz
	Öl

Zubereitung

1. Für den **planted.bratwurst Curry Dog**, erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und brate die Zwiebeln, den Knoblauch, den Ingwer und den Apfel bei mittlerer Temperatur langsam an, bis sie karamellisiert sind. Lösche die Pfanne mit Wermut ab und koche es, bis der Alkohol verdunstet ist. Gib die Tomaten aus der Dose hinzu und lass sie zirka 10 Minuten köcheln. Füge braunen Zucker, alle Gewürze, Salz und Pfeffer hinzu und koche die Sauce bei niedriger Temperatur und geschlossenem Deckel weitere 15 Minuten. Püriere die Sauce mit einem Stabmixer und streiche sie durch ein Sieb. Rühre Ketchup ein und würze bei Bedarf nach.

2. Schneide das Kraut in dünne Scheiben und die Karotte in dünne Streifen. Verquirle Olivenöl, Weißweinessig, Ahornsirup, Salz und Pfeffer zu einem Dressing. Vermische das Gemüse kurz vor dem Servieren mit dem Dressing.

3. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in dünne Scheiben. Trenne die Ringe vorsichtig voneinander. Bestäube sie mit Mehl und Paprikapulver. Erhitze Öl in einer Pfanne auf kleiner Flamme und brate die Zwiebeln darin für 3-4 Minuten an. Erhöhe dann die Temperatur auf zirka 160 °C und brate die Zwiebeln weiter, bis sie knusprig und goldbraun sind.

4. Brate die planted.bratwurst in einer Pfanne mit etwas Öl an, bis sie von allen Seiten goldbraun ist. Lege die gebratene planted.bratwurst in ein Hot-Dog-Brötchen. Gieße die Currysoße darüber und belege sie mit Salat und den knusprigen Röstzwiebeln.

Tipp