



## Rezept: 1.00 – „Bratwurst mit fruchtig scharfer Sauce „

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Asiatische Currywurst ohne Kohlenhydrate!! Ohne zuckerlastige Ketchup-Sauce und somit zum abnehmen geeignet. Wir essen diese Wurst heute mit Spiegelei. Dazu, um es noch asiatischer zu machen, ein paar klein geschnittene Algenblätter, die man normalerweise um eine Sushi-rolle bindet. Dafür halten wir uns heute mit der Kokos-Milch etwas zurück um die Geschmacksknospen nicht zu überlasten. Klingt seltsam, ist aber extrem lecker. Einfach mal ausprobieren

Zutaten für 4 Personen:

6 Würste (je nach Wunsch Bratwurst oder Bockwurst....) - 6 EL Tomatenmark –  
150 ml Kokosnussmilch - Saft einer halben Zitrone - Eine Hand voll Basilikum-Blätter (ideal wäre Thai-Basilikum, aber normaler Basilikum tut es auch) - Eine Chili (Alternativ Chilipulver) - etwas Salz - 3 EL Paprikapulver (scharf, wer es mild mag, darf aber auch die süße Variante nehmen) - 3 EL Currypulver (ja, auch das gehört hier rein ;-)) - 1 EL Senf

Zubereitung:

Die Würste müssen in Scheiben geschnitten werden und in etwas Öl in einer Pfanne angebraten werden, so dass Sie leicht braun sind

In der Zwischenzeit alle anderen Zutaten bis auf das Basilikum zusammen mischen und nach eigenen Schärfegrad-Wünschen abschmecken

Die Sauce zu den Würsten in die warme Pfanne geben und etwas mitblubbern lassen

Basilikum klein schneiden und für eine letzte Minute mit in die Pfanne geben.

Abschmecken und fertig!!

Rezeptgeber: unbekannt

Beilagen:

Pommes Frites

Weinempfehlung:

Perfekt: Ein süßer Weißwein der Rebsorte Muscaris aus Baden ist zu diesem Rezept der Favorit des „Sommelier Vividus“

Der übliche Trinkspruch chinesisch , Pinyin gānbēi bedeutet Trockne das Glas, was wörtlich genommen wird. Klassische chinesische alkoholische Getränke sind starker Schnaps, Bier, Pflaumenwein und Reiswein.

„vividus-natürlich®“ \* - *lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt*

Weinfachagentur Klaus Löbbe \* Mühlenstraße 45a \* 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 \* E-Mail: [kur.loebbe@t-online.de](mailto:kur.loebbe@t-online.de) \* [www.vividus-natuerlich.de](http://www.vividus-natuerlich.de)