

Currywurst

Eine knackige Rostbratwurst, eine fruchtige Currysauce und schon ist die Welt wieder in Ordnung. Als Kind gab es für mich und meinen Bruder bei jedem Besuch im Einkaufszentrum eine Currywurst. Heute gibt es bei uns zu Hause hin und wieder auch mal eine – dann natürlich mit [selbstgemachter Currysauce](#) und immer öfter auch komplett vegan.



Currywurst | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Portionen): 8 Rostbratwürste (oder vegetarische/vegane Alternativen) | 1 Ananas (geschält: 800 Gramm) | 1,4 Kilo passierte Tomaten | 300 Gramm Zwiebel | 5 Esslöffel Zucker | 5 Esslöffel Currypulver | 4 Esslöffel Salz | 3 Esslöffel brauner Zucker | 2, 5 Esslöffel Sojasauce (glutenfrei, falls du die Sauce einkochen möchtest) | 2 Esslöffel Apfelessig | 2,5 Esslöffel milde Chiliflocken | 2,5 Esslöffel Paprikapulver | 1 Teelöffel Ingwerpulver | 1 Prise Knoblauchpulver | 1 Esslöffel Öl



Currywurst | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (40 Minuten): 1. Ananas schälen, Strunk entfernen und grob würfeln. 2. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 3. Zwiebeln in Olivenöl glasig braten, dann bei Seite stellen. 4. Ananas anrösten, und mit braunem Zucker karamellisieren und circa zehn Minuten köcheln lassen. 5. Passierte Tomaten und Zwiebeln hinzufügen, zehn Minuten köcheln lassen, dann pürieren. 6. Sojasauce, Zucker, Salz, Knoblauchpulver, Essig und Chili hinzugeben und nochmals zehn Minuten köcheln lassen. 7. In der Zwischenzeit die Würste braten. 8. Sauce Mit Paprikapulver, Ingwerpulver und Currypulver würzen. 9. Servieren oder zum haltbar machen, Sauce und kleingeschnittene Würste in heiß ausgespülte Gläser mit Schraubverschluss füllen und 120 Minuten bei 100° einkochen (bitte beachte hierzu auch meine genauen [Einkoch-Hinweise](#)).

Hierzu passen hervorragend: [Pommes Frites](#) oder [Kartoffel-Wedges](#)! Jetzt noch mehr [Hausmannskostrezepte](#), weitere [vegane Rezepte](#), andere [Fleischgerichte](#) sowie weitere [Rezepte mit Ananas](#) entdecken!

Nährwerte/Schälchen: 312 Kalorien | 13,6 Gramm Fett | 33,6 Gramm Kohlenhydrate | 11,3 Gramm Eiweiß