

# Fruchtige Currywurst Sauce mit endori veggie bratwurst

endori



- 2 Pck.** endori veggie bratwurst
- 2** Zwiebeln, weiß
- 2 EL** Pflanzenöl
- 400 g** Tomatenketchup
- 4 EL** Balsamico, dunkel
- Spritzer** Worcestershire Sauce, vegan
- 2 TL** Currypulver
- 2 EL** Kirschkonfitüre
- Salz

## So gelingt das Rezept

Zwiebel schälen, fein würfeln und in Pflanzenöl glasig dünsten. Das Currypulver zugeben und mit-schwitzen, danach mit dem Balsamico ablöschen. Die restlichen Zutaten zugeben, mit etwas Salz abschmecken, fein pürieren und für ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Zwischenzeitlich die **endori veggie bratwurst** von allen Seiten insgesamt 7 – 8 Minuten braten.

Zum Schluss die **endori veggie bratwurst** in Stücke schneiden, mit der heißen Sauce übergießen und mit etwas Currypulver bestreuen.

Dazu kann entweder ein Brötchen oder auch Pommes als Beilage gereicht werden.

## Guten Appetit!

**Profi-Tipp:** Die Kirschkonfitüre kann je nach Geschmack durch andere Sorten wie Ananas, Pfirsich oder Orange ersetzt werden.