

## Currywurst | Thai Curry | Korean S(e)oul Rub Wedges

Dauer: 40 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Fleisch

### Rezept für 4 Personen:

#### Equipment:

1 Topf  
1 Pfanne

#### Gewürze & Zutaten:

200 G Zucker  
100 ml Essig  
250 ml Wasser  
50 G Mangomark (oder Saft)  
300 G Tomatenmark  
500 G Grenaille Kartoffeln  
etwas Olivenöl  
2 EL Korean S(e)oul Rub  
4 Lieblingsbratwürste  
20 G Thai Curry

## Zubereitung

- Für die Soße zunächst den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren und mit dem Essig ablöschen. Das Wasser zugeben und köcheln, bis der Karamell sich ganz aufgelöst hat. Dann das Mangomark und Tomatenmark zugeben und aufkochen.
- Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
- Die Kartoffeln waschen und mit Schale längs vierteln. Auf ein Backblech legen, mit etwas Olivenöl einölen und leicht salzen. Für 25 – 35 Minuten in den Ofen schieben und zwischendurch mit einem Spachtel durchrühren und wenden. Wenn sie goldgelb sind, herausholen und mit dem Korean S(e)oul Rub noch warm würzen.
- Nebenher die Würste knusprig grillen, dann aufschneiden, mit der Soße begießen und dem Thai Curry bestreuen.