

## Chili-Ragout mit Curry-Bratwurst



**VEGUSTO**

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Etwas feurig, aber ungemein lecker ist dieses rassige Curry-Gericht. In einer halben Stunde steht es fertig auf dem Tisch.

Vegi-Service AG, Bahnhofstr. 52, CH-9315 Neukirch (Egnach)

Tel.: +41 (0)71 470 04 04, Fax: +41 (0)71 470 04 39, [www.vegi-service.ch](http://www.vegi-service.ch), [kontakt@vegi-service.ch](mailto:kontakt@vegi-service.ch)

## So wirts gemacht!

Zutaten für 3-4 Personen:

- 2 Curry-Bratwürste
- 4 EL Rapsöl
- 2 EL Sojasauce
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 2 mittelscharfe Chilis, entkernt!
- 1½ dl Wasser
- 4 Tomaten, fein gewürfelt
- 1 mittelgrosse Zwiebel, gehackt
- 100 g Spinat, tiefgefroren
- 1 TL Salz
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL Curry
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt



Zubereitung:

- Die Vegusto-Würste längs halbieren und klein schneiden.
- Die Vegusto-Stücke zusammen mit dem Öl, der Sojasauce und einer Knoblauchzehe in eine Bratpfanne geben und unter gelegentlichem Wenden, bei etwas mehr als mittlerer Hitze, knusprig braun braten. Danach die Wurststücke warmhalten.
- Den Stiel der Chilis wegschneiden. Die Chilis längs halbieren. Nun mit der Messerspitze die Kerne entfernen. Die Chilis fein schneiden.

*Tipp: Bitte waschen Sie sich nach dem Schneiden der Chilischoten die Hände. Ein unabsichtliches Berühren der Haut (oder der Augen) kann sehr unangenehm sein.*



- Das Wasser, die Tomaten, die Zwiebeln, den gefrorenen Spinat, das Salz, sowie die Chilis in eine weitere Pfanne geben und zugedeckt dünsten lassen, bis der Spinat aufgetaut ist.
- Nun den Kreuzkümmel, den Curry und den restlichen zerdrückten Knoblauch in die Pfanne geben. Gut vermengen und das Gericht bei geringer Hitze 5-10 Minuten weiter offen garen lassen, bis kein Wasser mehr in der Pfanne ist.
- Kurz vor dem Servieren die knusprigen Vegusto-Stücke unter das fertige Gericht mischen. Wenn alles gleichmässig heiss ist, sofort servieren.

*Das fertige Gericht zusammen mit Reis anrichten.*