WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Geflügel-Currywurst mit Mango-Chutney

### *Zutaten (für 4 Personen):*

4 Geflügelbratwürste
2 Zwiebeln
25 g Zucker
100 ml Weißweinessig
500 ml passierte Tomaten
2 TL Curry
Salz und Pfeffer
1 Mango
2 EL Öl
Petersilie
Brot eurer Wahl



### *Nährwerte:*

Pro Portion ca. 437 kcal, 33 g Fett, 30 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß

### *Zubereitungszeit:*

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Geflügel-Currywurst mit Mango-Chutney

## *Zubereitung:*

1. Zuerst die Zwiebeln schälen, fein hacken und mit dem Zucker unter Rühren karamellisieren.



2. Dann die Sauce mit Essig, Tomaten und Curry 25 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Als nächstes die Mango schälen, fein würfeln und in die Sauce geben.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Geflügel-Currywurst mit Mango-Chutney



4. Zum Schluss die Geflügelbratwürste in dem Öl 7 bis 10 Minuten anbraten, bis sie schön goldbraun sind.



5. Jetzt nur noch die Geflügel-Currywurst mit dem Mango-Chuttney anrichten und mit gehackter Petersilie und Brot genießen. Lasst es euch schmecken!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Geflügel-Currywurst mit Mango-Chutney




## Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**