



**Aus dem Paulaner Festzelt:
Vegane „Currywurst“ (aus Ackerbohne und Erbse)
mit scharfer Soße, Röstzwiebel und Risolee-
Kartoffel**

– das Lieblingsgericht von Arabella Schörghuber





Zutaten (für 4 Personen)

Vegane „Currywurst“:

2-4 EL Paulaner Bier
3 EL Rapsöl zum Braten
3 TL Karotte
2 TL Mais
1 TL Lauch
4 EL Erbsenprotein (Erbsen)
4 EL Ackerbohnenprotein (Ackerbohne)
1-4 TL Johannisbrotkernmehl
1 EL Essig
1 EL Apfel
1 EL Zwiebel
1 TL Knoblauch
2 TL Jalapeño
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 TL Knoblauch
1 TL Chili
1 TL Paprika

Risolee-Kartoffel:

20 Risoleekartoffeln
20 ml Olivenöl
1 TL gehackte Petersilie
1 TL gehackter Schnittlauch

Scharfe Soße:

500 ml Bio Ketchup
100g Bio-Apfelmus
1 TL Pfeffer weiß, gemahlen
1 TL Curry-Pulver
120g Paprika-Stücke
1 TL Knoblauch
2 TL Balsamico dunkel
250g Gemüse-Brühe
1 TL Salz
1 EL Sambal Oelek

Röst-Zwiebel:

2-3 weiße Zwiebeln
150g Mehl
60g Paprikapulver
2 TL Salz
Frittierfett oder Frittieröl
(je nach Bedarf)

Gewürzmischung:

2 EL Curry-Pulver
2 EL Paprika-Pulver
2 EL Ingwer-Pulver
2 EL Cayennepfeffer

Rezept von Tobias Bosch



Zubereitung:

Alle Zutaten für die vegane „Currywurst“ in die Küchenmaschine geben und nach und nach zu einer Masse zerkleinern. Dann das Verdickungsmittel dazugeben und fertig abschmecken.

Tipp: Am Verdickungsmittel nicht sparen!

Dann ca. 100g der Masse zu einer „Currywurst“ formen und in etwas Rapsöl rundherum knusprig in einer Pfanne anbraten.

Die Risolee-Kartoffeln schälen und leicht bissfest kochen. Wasser dazu salzen. Tipp: Eine Jalapeño verleiht dem Wasser eine Grundscharfe!

Für die Soße die Paprika-Streifen in etwas Rapsöl anbraten, mit Curry-Pulver bestäuben, mit etwas Gemüse-Brühe ablöschen, dann die anderen Zutaten dazugeben und unter ständigem Rühren so lange kochen bis die Paprika noch etwas Biss hat.

Fertig abschmecken und die Temperatur reduzieren.

Für die Röstzwiebeln einen Topf oder eine Fritteuse mit dem Fett oder Öl füllen und auf ca. 160° Celsius vorheizen. Die Zwiebeln in dünne Scheiben (ca. 2-3 mm) schneiden, mit Mehl und Paprika-Pulver bestäuben und in dem heißen Öl oder Fett goldbraun ausbacken. Auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und leicht nachsalzen.

Um dem Gericht zusätzlichen Pepp und Schärfe zu verleihen, vermischen wir Curry-, Paprika-, Cayennepfeffer und etwas Ingwer-Pulver und geben es in einen Sieb-Streuer.

Zum Schluss alle Bestandteile auf einem Teller nach Belieben anrichten, die Gewürzmischung über die vegane „Wurst“ mit der Soße streuen und fertig ist die etwas andere „Currywurst“ – und das ganz ohne Fleisch.