



# Veganer Grill Hot Dog nach karibischer Art

## *Zubereitung*

1. Für das Relish: Mango und Ananas fein würfeln. Chili entkernen und fein hacken. Limettenschale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Knoblauch und Zwiebel pellen und fein hacken.
2. Kreuzkümmel und Koriander im Mörser mittelgrob mörsern. Öl in einer Pfanne bei niedriger Temperatur erhitzen. Chili, Kreuzkümmel, Zwiebel, Koriander und Knoblauch zugeben und 1 Minute mitgaren. Mango, Ananas, Limettensaft und -schale sowie Essig zugeben und aufkochen. Pfanne sofort vom Herd nehmen und Relish kühl stellen.
3. Für die Currysauce: Curry, Ketchup, Chilipulver, vegane Mayonnaise, Kokosnussmilch verrühren.
4. Vegane Mühlen Bratwürste auf dem Grill goldbraun grillen. Vegane Hot Dog Brötchen ebenfalls kurz grillen. Hot Dog Brötchen einschneiden, jeweils 2 Bratwürste, Currysauce und Relish in das Brötchen geben und mit Koriander bestreuen.

## *Zubereitungszeit*

ca. 40 Minuten

## *Zutaten*

### *Für 6 Personen*

#### **Für das Relish:**

- 150 g Mangofruchtfleisch
- 300 g Ananasfruchtfleisch
- 1 rote Chili
- 1 Bio Limette
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Zwiebel
- ½ TL Kreuzkümmelsamen
- 1 TL Koriandersamen
- 3 EL Pflanzenöl
- 1 EL Essig

#### **Für die Currysauce:**

- 1 EL Currypulver
- 4 EL Ketchup
- ½ TL Chilipulver
- 1 TL vegane Mayonnaise
- 3 EL cremige Kokosnussmilch
  
- 2 Packungen Vegane Mühlen Bratwurst
- 6 vegane Hot Dog Brötchen
- Koriandergrün zum Garnieren

## *Nährwerte pro Portion*

2.248 kJ (538 kcal)

21 g Eiweiß

26 g Fett

52 g Kohlenhydrate