

Bratwurst Singapur bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 grobe Bratwurst, 2 Tassen Reis, 1 mittelgroße Dose Ananas (Saft aufheben), 1 kleine Dose Mais, 1-2 Esslöffel (grüner oder gelber) Curry, 1 Esslöffel Butterschmalz oder Öl, 1-2 Teelöffel Salz.

Die Vorbereitungen:

Den Reis mit der doppelten Menge Wasser in einen Topf geben und etwas kürzer als angegeben kochen, muss leicht bissfest sein. In der Zwischenzeit Ananas in Stücke schneiden.

Die Zubereitung:

Bratwurst in einer großen Pfanne in Butterschmalz scharf anbraten, rausnehmen, in mundgerechte Stücke schneiden und in die Pfanne zurückgeben. Gekochten Reis dazu geben und mit Curry und Salz würzen. Ananas und Mais dazugeben, kraftig mischen und abschmecken. Je nach Schärfe nachwürzen bzw. etwas Ananassaft dazugeben.