



Bruzzler mit Kartoffelecken und Mangoketchup

1 Packung WIESENHOF Bruzzler
2 reife Mangos
3 Schalotten
4-5 EL Öl
40 g Zucker
5 EL Apfelessig
1/4 TL gemahl. Kardamon
Salz
schwarzer Pfeffer
1/2 rote Chilischote
1 kg Kartoffeln
3 TL Paprikapulver
Alu-Grillschale

Schritt 1

Mangos schälen, das Fruchtfleisch links und rechts vom Stein schneiden und grob würfeln. Schalotten schälen und würfeln. 2 Esslöffel Öl erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mangostücke dazugeben und kurz mitdünsten. Zucker, Essig und 200 ml Wasser dazugeben. Mit Kardamom, 1/2 Teelöffel Salz und Pfeffer würzen. Im geschlossenen Topf etwa 15 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen.

Schritt 2

Mischung mit dem Stabmixer pürieren. Chilischote halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Unter das Mangoketchup rühren.

Schritt 3

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und in Spalten schneiden. Restliches Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einer Schüssel verrühren. Kartoffelecken darin wenden und auf einer Alu-Grillschale 15-20 Minuten grillen.

Schritt 4

Bruzzler rundherum knusprig grillen, mit Kartoffelecken und Mangoketchup servieren.