

Berliner Currywurst

Zutaten:

gefunden auf www.currybu.de

3 Tassen lauwarmes Wasser,
2 kleine Dosen Tomatenmark,
1 Packung Tomatenpüree (0,25l),
1 sehr fein gehackte Zwiebel,
1 kleine frische Chillischote,
3 EL Olivenöl,
2 EL Worcestersauce,
1 EL Currypulver,
1 TL handelsüblichen Cayennepfeffer,
1 EL scharfer Senf,
Salz,
Pfeffer

Zubereitung:

- die fein zerkleinerten Zwiebeln glasig anbraten
- etwa 3 Tassen Wasser in einem kleinen Topf erhitzen (nicht kochen!)
- das Tomatenmark zügig einrühren, wenn keine Klumpen mehr vorhanden sind
- die Packung Tomatenpüree (0,25l) einrühren und Zwiebeln zugeben, danach
- Olivenöl, Cayenne, Worcestersauce, zerkleinerte Chillischote, Senf einrühren
- das ganze solange erhitzen, bis eine etwas "zähere" Masse wird,
- mit Pfeffer und Salz abschmecken und ggf. mit Wasser verlängern
- Die fertige Sauce nicht kalt werden lassen, sie muss warm über die Currywurst!

Die 4-6 eingeschnittenen Currywürste (*auf keinen Fall Bratwurst nehmen*, das ist nur etwas für ahnungslose Berlinbesucher) sollten in bereits heisses Fett in der Pfanne gegeben werden, achten Sie darauf, das die Würste maximal bis zur Hälfte im Fett liegen, da sie ja gebraten *und nicht frittiert* werden sollen. Nach etwa 2 Minuten, bzw. nach Gefühl, wenden und die Prozedur wiederholen, wenn die Currywürste schön knusprig sind, diese in mundgerechte Stücken (wir bevorzugen den

**diagonalen Schrägschnitt, dann sind die einzelnen
Stücken grösser :-) schneiden und mit der noch
warmen (!) Currywurst-Tunke übergiessen. Nach
Belieben dazu noch gebratene Zwiebeln und/oder
Pommes Frites und fertig ist die Kultspeise der
Nation**

Druck-Version

© www.elkes-ecken.de