AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Deutschland

CURRYWURST



Rezept: Annette Sandner. 100 Gerichte. Christian 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Wurst mit der scharfen Sauce ist an Berlins Imbissbuden sehr beliebt. Mit dem Song Currywurst von Herbert Grönemeyer (1982) wurde das Gericht nochmal populärer. Aufgepasst: Die sorgfältig mit Sumach und Honig gebraute Sauce hat Suchtpotential.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 TL	Kreuzkümmelsamen	1	Zwiebel, gehackt
2 EL	Currypulver	1 Zehe	Knoblauch, gehackt
1 TL	Sumach	1 Dose	Tomaten, gehackt
2 Pr	Paprika, scharf	2 EL	Honig
2 EL	Butter	2 Pr	Salz
		4	Kalbsbratwurst

ZUBEREITUNG

1. Kreuzkümmelsamen mörsern und langsam in einer Bratpfanne ohne Fett erwärmen, bis der Duft aufsteigt. Currypulver, Sumach und scharfe Paprika zugeben und kurz weiter rösten.
2. Die gehackte Zwiebel mit etwas Butter in die Pfanne geben und glasig werden lassen. Nun den gehackten Knoblauch für einen Moment zugeben.
3. Gehackte Tomaten, Honig und etwas Salz zugeben und mind. 10 Min. köcheln lassen.
4. Den vorgebrühten Würsten die Haut abziehen, in mundgrosse Stücke schneiden und in der Tomatensauce erwärmen.
5. Auf Tellern oder noch stilgerechter auf Kartons anrichten. Mit etwas Curry bestreuen.

TIPP: Ein Brötchen und ein Bier passt!