

### Berliner Currywurst „Gourmet“

Um eine Berliner Currywurst in ein Gourmet-Erlebnis zu verwandeln, muss man nur ein paar einfache Dinge beherzigen. Zum Beispiel:

1, Kaufen Sie eine gute feine Bratwurst beim Fleischer oder im Supermarkt Ihres Vertrauens. Kaufen Sie keine Wurst „ohne Darm“, diese Würste schmecken wie Styropor. Eine grobe oder Thüringer Bratwurst ist wegen des starken Eigengeschmacks und der gröberen Konsistenz ebenfalls ungeeignet. Eine gute Bockwurst dagegen kann man in eine Currywurst verwandeln.

2. Nehmen Sie keinen Gewürz- oder „light“ Ketchup. Nehmen sie die Klassiker. Bewährt haben sich z.B. der klassische Werder-Ketchup, der Klassiker von Heinz oder der normale Aldi-Ketchup.

3. Nehmen Sie den Ketchup nicht direkt aus dem Kühlschrank, sondern lassen sie ihn eine Stunde draußen stehen. Im Idealfall ist er leicht angewärmt (Heizung).

4. Wärmen Sie die Teller an.

5. Das Wichtigste: Nehmen Sie guten Curry und gutes Paprikapulver!

#### Zutaten

Pro Person 1 feine Bratwurst oder Bockwurst  
pro Wurst ca. 2 Essl. klassischer Tomatenketchup  
pro Wurst 1 Teel. Mittelscharfer Curry von DWP\*  
pro Wurst 1 Teel. Edelsüßer Paprika von DWP\*  
Fett für die Pfanne (Margarine, Sonnenblumenöl)

\*in unserem Weltladen erhältlich

#### Zubereitung:

Würste bei mittlerer Hitze ungefähr 10 Minuten braten oder grillen, nach 5 Minuten wenden. (Bockwürste vorher ein paar Mal quer einschneiden!). Währenddessen Ketchup und Teller auf der Heizung oder im Ofen (auf dem Grill) warm stellen.

Sind die Würste fertig, jede Wurst auf einen warmen Teller legen und in mundgerechte Happen schneiden. Nun erst mit Paprika, dann mit Curry überstäuben. Zum Schluss den Tomatenketchup darüber geben.

Sofort essen! Dazu passen Roggenmischbrot oder ein Brötchen und ein Bier.

Varianten: Mischen Sie den Ketchup mit ein paar Löffeln Mangosirup von DWP\*. So erhält er eine interessante fruchtige Note! Liebhaber einer scharfen Currywurst können natürlich den scharfen Curry bzw. Rosenpaprika verwenden. akribisch mit Öl ausgepinselt werden!

Guten Appetit!

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!

