



Klassische Currywurst mit fluffigem Brötchen



Zutaten

Zutaten für die Imbissbrötchen:

525 g	Weizenmehl Typ 550
10 g	Hefe
300 g	Wasser
30 g	Pflanzenöl
10 g	Salz

Zutaten für das Currypulver:

4 EL	Kurkuma
2 EL	weißer Pfeffer, gemahlen
2 EL	Bockshornklee, gemahlen
2 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL	Chilipulver
1/2 TL	Ingwer, gemahlen
2 1/2 TL	Salz
1 TL	Anis, gemahlen
1 TL	Zucker
1 TL	Piment, gemahlen
1 TL	Szechuan Pfeffer

Zutaten für das Currytopping:

1 TL	Currypulver (eigenes)
1 TL	Paprika edelsüß
1 TL	Paprika rosenscharf oder scharf

Zutaten für den Ketchup:

2 EL	Öl
200 g	Tomatenmark
75 g	Zucker
150 g	Tomatensaft
130 g	Apfelsaft
20 g	Sojasauce
60 g	Apfelessig
1 TL	Currymischung (eigenes)
1 TL	Paprikapulver edelsüß
1 TL	Paprika rosenscharf oder scharf
1 EL	Knoblauchpulver
1 EL	Zwiebelpulver
1 TL	Ingwer, gemahlen
7 g	Salz
1 TL	Senf

Sonstiges:

	Backpapier
	Geschirrtuch
8	Mörser, alternativ Multizerkleinerer
	Bockwürstchen
	Öl zum Anbraten
1 Pck.	Krautsalat

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 2 Std. Geh- + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 2611 kJ, 624 kcal, 83 g Kohlenhydrate, 15 g Eiweiß, 27 g Fett, 42 mg Cholesterin, 4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Für unseren Street Food Test waren Melissa und Felix wieder in Berlin unterwegs und haben bei dem Berliner Klassiker „Curry 36“ die Currywurst auf Herz und Nieren geprüft. Wir zeigen dir, wie du die klassische Currywurst inklusive der Beilagen ganz easy zuhause nachmachen kannst. Zu der Currywurst gibt es dann eine selbstgemachte Currysoße bestehen aus eigener Currymischung und Gewürzketchup. Am besten dazu passt ein frisches und fluffiges Brötchen. Hier geht's zum Rezept:

Zubereitung Imbissbrötchen:

Step 1:

Für echte Imbiss-Abreißbrötchen machst du zunächst einen Hefeteig. Dafür gibst du zunächst Mehl, Hefe und Wasser in eine Schüssel und verknetest die Zutaten für 10 Minuten zu einem geschmeidig und elastisch Teig. Im Anschluss gibst du Öl und Salz dazu, verknetest den Teig nochmals für 3 Minuten und formst diesen dann zu einer Kugel, die du abgedeckt in einer Schüssel für mindestens 1 Stunde oder bis der Teig das doppelte Volumen angenommen hat, gehen lässt.

Step 2:

Nach der Gehzeit zerteilst du den Teig in 60 g Teiglinge, klappst die Seiten zur Mitte und formst so wieder einen Kugel. Diese drückst und rollst du entweder mit der flachen Hand über die Arbeitsplatte, um wieder eine glatte Kugel zu bekommen, oder schiebst mit deinen Finger, ähnlich wie bei einem Sauerteigteigling, die Kugeln über die Arbeitsplatte, um sie straff zu formen. Lege die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech so nebeneinander, dass diese sich berühren. Decke sie mit einem feuchten Handtuch ab und lass sie nochmals für 1 Stunde gehen.

Step 3:

Heize den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vor. Stelle in den Ofen eine mit Wasser gefüllte Auflaufform, um möglichst viel Dampf im Inneren zu erzeugen. Bepinsele die Teiglinge mit etwas Wasser und lasse sie dann im Ofen für 15 Minuten backen.

Zubereitung yumtamtam-Currymischung:

Step 1:

Für das yumtamtam-Currypulver gebe alle Zutaten in einen Mörser und mische sie mit dem Stößel kräftig durch. Alternativ kannst du auch einen Multizerkleinerer verwenden. Für die Mischung dann in ein Glas ab. Du kannst das Pulver auch für weitere Gerichte verwenden.

Step 2:

Für ein zusätzliches Currywurst-Topping vermengst du das yumtamtam-Currypulver mit jeweils 1 TL Paprika edelsüß und Paprika scharf/rosenscharf.

Zubereitung yumtamtam-Ketchup:

Step 1:

Für deinen eigenen Gewürzketchup gibst du Öl in einen Topf und stellst den Herd auf mittlere Hitze. Dann das Tomatenmark dazugeben und dieses unter stetigen Rühren erhitzen.

Step 2:

Währenddessen den Zucker abwiegen und den Tomatensaft, den Apfelsaft, die Sojasoße und das Apfelessig in ein Gefäß füllen. Sobald du mit der Farbe des Tomatenmarks zufrieden bist oder das Gefühl hast, jetzt brennt es an, gibst du unser Currypulver sowie Paprikapulver edelsüß und scharf dazu und röstest die Gewürze auch nochmals für 20-30 Sekunden an.

Step 3:

Jetzt gibst du den Zucker dazu lässt das Ganze nochmals für max. 1 Minute karamellisieren und löschst dann mit den flüssigen Zutaten ab. Nun alle restlichen Gewürze sowie den Senf dazugeben und alles unter stetigen Rühren für 5-10 Minuten oder bis du deine bevorzugte Konsistenz erreicht hast einkochen.

Step 4:

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Würste von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Würstchen kleinschneiden und auf einem Teller mit den Brötchen, dem Ketchup, dem Currypulver sowie Krautsalat servieren