



Berlins beste Currywurst



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min.

pro Portion: 2692 kJ, 643 kcal, 25,9 g Kohlenhydrate, 26,6 g Eiweiß, 48,1 g Fett, 107 mg Cholesterin, 1,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

schnell

Zubereitung

Berlin ist die Hauptstadt der Currywurst. Geschnitten oder am Stück, mit scharfer oder milder Sauce, mit Brötchen oder Pommes, - die Currywurst ist überall. Wir wetten aber: Die weltbeste Currywurst gibt es bei yumtamtam!

Step 1:

Zuerst röstest du das Paprikapulver mit zwei Teelöffeln Currypulver und dem Chilipulver im Topf bei mittlerer Hitze an, bis es anfängt zu duften.

Step 2:

Danach gibst du den Ketchup und den Orangensaft hinzu und lässt die Currywurst-Sauce fünf Minuten auf niedriger Stufe köcheln. Dann den Zucker dazu geben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Step 3:

Während die Currywurst-Sauce köchelt, kannst du das Öl in eine Pfanne geben und die Bratwürste von allen Seiten anbraten, bis sie schön knusprig und leicht gebräunt sind.

Zutaten

Menge

1 TL	Paprikapulver
4 TL	Currypulver
1 TL	Chilipulver
150 ml	Ketchup
100 ml	Orangensaft
3 EL	brauner Zucker
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL	geschmacksneutrales Öl
4	Bratwürste

Wenn du Currywurst gern scharf magst, kannst du die Sauce mit etwas Chili, einem Teelöffel Tabasco oder einer Messerspitze Wasabi aufpeppen. Besonders der Wasabi verleiht deiner Currywurst-Sauce einen ganz tollen und besonderen Geschmack.