

Currywurst mit Pommes frites



Zutaten für vier Personen:

4 Rindsbratwürste

1-2 EL neutrales Öl

Curry

Currysauce:

200 ml Tomatenketchup

2 EL Essig

2 Prisen Zucker

50 ml Münchner Leitungswasser

2 TL Currygewürz

1. Rindsbratwurst schräg in Abständen von ca. 2 cm einschneiden.

2. In einer stabilen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 5-8 Minuten braten, je nach Größe.

3. Anrichten: Mit reichlich Curry würzen und mit der Sauce begießen. Pommes frites als Beilage reichen.

Currysauce:

1. Tomatenketchup mit Wasser und den Gewürzen verrühren.

2. Sanft erhitzen, nicht kochen.

Hinweise:

Nostalgisches Essen aus der Vergangenheit.

Das Rezept für die Currysauce beruht auf einem Gespräch mit einem Koch im Münchner Taxigarten im Juli 2008. Er sagte: In Sauce zur Currywurst gehört nur Ketchup, Münchner Leitungswasser und Currypulver.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Wurst, deutsch

Rezept und Foto: Walter Stand 09.01.2023