



BRATANLEITUNG

Die Berliner Currywurst:

Die Vorbereitung:

Bei der Currywurst mit Darm ist es notwendig, die Würste vor dem Braten mit einem scharfen Messer anzuritzen.

Auf beiden Seiten sollten im Abstand von ca. 1-2 cm das Würstchen leicht anritzen (nicht zu tief). So platzt Ihnen die Wurst beim Braten nicht auf und ein gutes Gelingen ist garantiert.

Bei der Currywurst ohne Darm können Sie diesen Schritt überspringen.

Die Zubereitung:

1). Den Ketchup auf 35 - 40 Grad erwärmen, da bei diesen Temperaturen der Ketchup erst den richtigen Geschmack entwickelt.

2). Eine Pfanne mit (nach Möglichkeit) Biskin / Cremana stark erhitzen und die Würste hinzufügen. Wichtig ist, dass die Pfanne ca. 3mm mit Fett bedeckt ist.

Die Würste ständig wenden und die Pfannentemperatur herunterregeln. Nach ca. 4-5 Minuten sollte die Wurst auf beiden Seiten knusprig sein.

3). Anschließend die Würste auf einen Teller geben und in Häppchen schneiden. Danach ausreichend Ketchup auf die Wurst gießen und zum Abschluss die mitgelieferte Gewürzmischung dünn aufstreuen.

Für die, die es scharf mögen, noch ein paar Chili-Körnchen hinzugeben.

Man kann das Ganze auch noch mit Worcestershire Sauce verfeinern, reine Geschmacksache...

Na dann: Guten Appetit !