



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Currywurst – hier geht's um die Wurst und die Saucen Wie geht die beste Currywurst?

Ganz einfach: nehmt die beste Bratwurst und gebt die beste Currysauce samt bestem Currypulver drüber – fertig! Ach, und welche Wurstsorte solltet ihr dann nehmen? Grundsätzlich eine feine, gebrühte Bratwurst von eurem Metzger des Vertrauens. Es eignen sich aber auch Currybratwürste mit oder ohne Pelle, Rinds- oder Kalbsbratwürste, aber auch Thüringer oder Nürnberger Rostbratwürste. Die Würste könnt ihr grillen oder in der Grillpfanne mit wenig Fett bei mittlerer Hitze braten. Dabei ist es sinnvoll, die Würste auf einer Seite im Abstand von ca. 1 cm leicht einzuschneiden. So vermeidet ihr ein unschönes Aufplatzen der Würste. Und mit welcher Sauce solltet ihr die Würste servieren? Schaut in unsere Rezepte. Dort findet ihr eine breite Auswahl für jeden Geschmack!

Grundrezept für Curryketchup

Currysauce exotic

Currysauce Currylieberhaber

Currysauce mild

Currysauce scharf

Currysauce fruchtig

Currysauce kraeftig

Currysauce - Klassiker

Currysauce Beach

Currysauce - leicht, schnell und lecker



Fotos Klaus Rupp - Rezepte Norbert Fricke

**EIN LEBEN OHNE CURRYWURST IST MÖGLICH
ABER SINNLOS**