



Currywurst

Saucengewürz



Rezept: Currywurst Sauce

Zutaten Für 4 Personen (als Hauptgericht)

- 4 Bratwürstchen (je ca. 120g) vom Grill oder aus der Pfanne
- 350 ml Ketchup
- 50-100 ml Wasser
- 3 EL Currywurstgewürz
- 1 TL Currypulver (Dortmunder Pöttken) zum Nachschärfen

- 1 Ketchup mit Wasser verdünnen.
- 2 das Currywurst Saucengewürz dazugeben und klumpenfrei vermischen (z.B. mit einem Schneebesen oder Stabmixer) und im Topf erwärmen.
- 3 Die gebratenen oder gegrillten Bratwürstchen in Stücke schneiden und mit ca. 100 ml Sauce übergießen.
- 4 Etwas Currypulver (Dortmunder Pöttken) zum nachschärfen über die Currywurst geben.