

INSTANT

FRANKFURTER ARCHITEKTEN  
kochen für Frankfurt

dielmann



## CURRYWORSCHT

*Auch den Gourmet überkommen ab und an Gelüste auf so profane Dinge wie Currywurst. Mit selbstgemachtem Ketchup und feinen Bratwürsten eines vertrauensvollen Metzgers wird der Fastfood Klassiker zum Erlebnis.*

**STEFAN FORSTER**, [stforster@baunetz.de](mailto:stforster@baunetz.de)

Zwiebel, Knoblauch und Apfel schälen und feinhacken. Mit einem TL Zucker in Olivenöl anschwitzen, die Tomaten samt Saft, Salz, Pfeffer und 1/2 TL Curry dazugeben und sirupartig einkochen. Kurz vor Schluss den Senf und die gehackten Basilikumblätter dazu und noch 2 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und mit dem Essig abschmecken.

Die Bratwürste (Rindswürste in heißem Wasser garen lassen, nicht kochen, anschließend die Haut abziehen) in reichlich Öl von allen Seiten braun brutzeln, in Scheiben schneiden und mit dem Ketchup begießen, etwas Curry darüberstreuen und zünftig im Pappschälchen servieren. Dazu knackige Brötchen und einen sehr kräftigen Rotwein, der der Currywurst gewachsen ist.

*Für 4 Personen:*

4 Bratwürste  
(alternativ Rindswürste)

1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehen

1/2 sauren Apfel

1 Dose Tomaten (300 ml)  
oder gleiche Menge frischer,  
möglichst süßer Tomaten

1 Hand voll Basilikumblätter

1 EL Dijonsenf

1 EL feinen Balsamico Essig  
(mind. 6 Jahre alt)

Curry, Zucker, Salz und  
Pfeffer

