



Ruhrgebiet: Currywurst

Für die Menschen im Ruhrgebiet ist Currywurst Heimatküche. Spitzenkoch Alexander Wulf hat das kulinarische Kulturgut nach seinem Geschmack interpretiert.

Das Rezept

von Alexander Wulf

Zutaten

- 1 Bratwurst
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Geflügelfond
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 500 g Tomaten geschält aus der Dose
- 100 ml Cola
- 50 ml Orangensaft
- 1 EL Currypulver
- 1TL Paprika süß

Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch in Sonnenblumenöl anbraten, Currypulver und Paprikapulver dazugeben, mit Cola und Orangensaft ablöschen und die Tomaten draufgeben. Anschließend den Geflügelfond hinzufügen und alles solange reduzieren bis es eine dickflüssige Soße ist.

Die Bratwurst in Öl anbraten und in dicke Scheiben schneiden, mit der Soße mischen und kurz aufkochen.

Passend dazu: Kartoffelchips

Zwei dicke festkochende Kartoffeln in feine Scheiben schneiden und im Fett goldbraun ausbacken (am besten in einer Fritteuse mit Sonnenblumenöl). Salzen und zur Currywurst servieren.