

Berliner Currywurst Sauce



- **Küche:** Deutsch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 5 - 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5 - 6', 'yield' : " } });
```

Die **Currywurst** gehört einfach zu Berlin wie das Brandenburger Tor oder der Fernsehturm - Zur Berlin-Brandenburgischen Spezialität gehört natürlich die original Berliner Currywurst Sauce!

Die Currywurst ist in Berlin einfach viel mehr als nur ein **Imbissbuden-Klassiker**. In der original Berliner Currywurst spiegelt sich das Herz - die **Mentalität und Seele** - der Stadt in kulinarischer Hinsicht. Man denke nur an Herbert Grönemeyers Lied Currywurst:

Gehse inne Stadt
Wat macht dich da satt
,Ne Currywurst
Kommse vonne Schicht
Wat schönret gibt et nich als wie Currywurst

Auch wenn die Currywurst dem Anschein nach ein simples und einfaches Gericht ist, ist das **Geheimnis** die perfekte, einzigartige Sauce. Wir haben ein wunderbares **Rezept aus den 50er Jahren**, welches die Gewürze harmonisch verbindet. Damit bringen Sie Berlin garantiert auf den heimischen Teller. Insbesondere bei Feiern und spontanem Besuch ist die Berliner Currywurst Sauce ein sättigender, leckerer Partysnack, der praktisch im Stehen gegessen werden kann.

Zutaten

- 500 g stückige Tomaten (Alternativ Tomaten aus der Dose)
- 2 EL Tomatenmark
- 40 ml Ananassaft aus dem Supermarkt
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Weißwein Essig
- 5 EL Pflanzenöl
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL mildes Currypulver
- ½ Tl gemahlener Zimt
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL Chiliflocken
- 1 Chilischote, entkernt, gewürfelt 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebelwürfel kurz in etwas Pflanzenöl andünsten, die Tomaten und Tomatenmark, kurz zusammen angehen lassen. Mit der Brühe aufgießen und leise einköcheln lassen, bis die Soße sämig wird, umrühren.

Schritt2

Das Ganze mit einem Stabmixer fein pürieren, mit dem Essig, Ananassaft, Salz und den restlichen Gewürzen abschmecken - bis eine harmonische Sauce entsteht.

Berliner Currywurst: Das Geheimnis von Wurst und Sauce

Das Geheimnis der Currywurst: In Berlin kennt man sie mit und auch ohne Haut, gepökelt gepökelt oder leicht geräuchert. Einige ähneln einer Brüh- oder Bockwurst, andere erinnern an die bayerische Bratwurst.

Bekannt ist auch die **Volkswagen-Currywurst**, die in den Kantinen des Konzerns und in Supermärkten im Großraum Wolfsburg angeboten wird. Die VW-Fleischerei stellt pro Jahr 6,3 Millionen Stück her und ist damit das meist verkaufte Produkt des Autobauers.

Mit rund 20 % hat die verwendete Wurst einen halb so hohen Fettanteil im Vergleich zu vielen anderen, und sie enthält keine Phosphate oder Milcheiweiß. Curry und Pfeffer werden dem Fleisch schon vor dem Räuchern und Garbrühen beigemischt.

Im Grunde ist **die warme Ketchupsoße und die richtige Currymischung das Herzstück einer guten Currywurst** und beschäftigt inzwischen sogar Gourmetköche. Einige gastronomische Betriebe „zelebrieren“ inzwischen sogar die Currywurst, in dem sie mit Trüffeln oder mit Blattgold bestreut servieren.

Auch unser Chefkoch Fritz Grundmann konstatiert:

Wer wirklich eine leckere Currywurst zubereiten möchte, zaubert sich die Sauce selbst!

Zur Currywurst passen auch wunderbar: Sonnengereifte Tomaten, Zwiebeln, knackige Gurken, sogar Paprika- oder Pilzscheiben, wenn es die Sauce Currywurst untermalt. Wir empfehlen persönliche, selbstgemachte Curry-Gewürzmischungen. Bei GekonntGekocht finden Sie auch einen tollen Blogbeitrag zu „Warenkunde Curry“. Verfeinern können Sie die Currywurst auch mit Honig und Balsamico.

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch, Dips, Schnelle Rezepte, Soßen, Vegan, Vegetarisch **Tags:** althergebracht, köstlich, preiswert, regional

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)122,6
- KH (g)6,4
- Fett (g)10,2
- Eiweiß (g)1
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/berliner-currywurst-sauce/>