

BERLIN IKONIKUS KAJÁJA: A CURRYWURST



2 személyre

A mártáshoz

150 g ketchup
1 ek Worcestershire szósz
2 tk borecet
1 gerezd zúzott fokhagyma
1 - 2 tk chili szósz
1 tk curry por
1 tk méz
só
bors

A tálaláshoz

curry por
40 dkg mirelt krumplice
4 db fűszeres, nem paprikás grillkolbász
vagy sütőkolbász

Elsőként a mirelit krumplit betesszük a sütőbe, így még az étel többi részét összeállítjuk, ez el is készül. A szószhoz egy keverőtálban összekeverjük a ketchupot, a Worcestershire szósz, a chili szósz, a mézet. Sózzuk, borsozzuk belerakjuk a zúzott fokhagymát, az ecetet, a curry port és az egészet jól összekeverjük. Egy forró serpenyőben egy kevés olajon a kolbászokat megsütjük, majd felkarikázzuk. Jöhet is a tálalás: a felkarikázott kolbászkákat nyakon öntjük a szósszal, megszórjuk curry porral és mellé halmozzuk a sült krumplit.



www.streetkitchen.hu