



CurryCountryBerlin

Berliner Currywurst Manufakturen

www.currywurst-berlin.com

Was ist original Berliner Currywurst? Die echte Berliner Currywurst, auch Berliner Bratwurst genannt, ist eine nicht umgerötete (helle Fleisch-/ Fettmasse = Brät), nicht geräucherte, darmlose Bratwurst. Sie zählt zur Familie der Brühwürste. In anderen Regionen Deutschlands wird umgerötete Wurst (Bockwurst, Frankfurter, Wiener Würstchen) oder Bratwurst im Darm (Rostbratwurst) als Currywurst angeboten.

Erfindung der Berliner Currywurst Berlin war nach dem zweiten Weltkrieg von den vier Siegermächten besetzt. Vor allem der Lebensstil der Amerikaner faszinierte die Berliner, auch deren Essgewohnheiten. Durch das typisch amerikanische Essen: "Steak mit Ketchup" kam eine Berlinerin namens Herta Heuwer 1949 auf die Idee, für ein neues Schnellgericht. Das Steak wurde durch eine gebratene Berliner Dampfwurst ersetzt. Anstelle des Ketchups, der damals noch unbekannt in Deutschland war, mixte Herta eine Soße aus Tomatenmark mit Curry, Chili sowie weiteren Gewürzen. Die Zutatenliste einer Flasche US-Ketchup, diente ihr wohl als Vorbild. So entstand das erste Currywurst Gericht der Welt. Am 21.1.1959, war dann der historische Tag, an dem die Eintragung der legendären Currywurst Soße von Herta Heuwer beim Patentamt erfolgte.

Zubereitung der Berliner Currywurst Die Zubereitung der Currywurst erfolgt in einem Bräter bzw. in einer tiefen Bratpfanne. Dazu wird Öl in die Pfanne gegeben und erhitzt. Die Currywurst ohne Darm sollte zu etwa 1/4 in Öl schwimmen. Die Brattemperatur sollte zwischen 140-160 °C liegen. Dann die Wurst auf jeder Seite anbraten, bis sich eine geschlossene, nussbraune Hülle bildet. Vorm Servieren die Currywurst Soße auf ca. 30-35 °C erwärmen. Die Currywurst mit Pelle 4-5 Mal einritzen, um ein Aufplatzen zu verhindern. Braten Sie die Currywurst im Darm bei niedriger Temperatur 120-140 °C. Als Beilagen werden neben dem obligatorischen Brötchen, traditionell geschmorte Zwiebelringe oder rohe und gewürzte Zwiebelwürfel angeboten. Gibt man die Soße neben die Wurst (nicht darüber), bleibt sie kross. Wenn Sie die Wurst eingefroren haben, tauen Sie diese vorm Braten vollständig auf. Die Wurst muss vorm Verzehr immer auf mindestens 70°C erhitzt werden, um eventuell vorhandene Keime zu eliminieren.



Lecker? Hier geht es zum Shop:



Einfach QR Scannen und Shoppen!