

Currywurst (Berliner Spezialität)

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 10 Stück

300	Gramm	Hackfleisch vom Schwein
100	Gramm	Schlagsahne
1	Teel.	Curry
1	Teel.	Paprikamark
1	Teel.	Curkuma
1,6	Meter ca.	Wurst darm (Schweinedarm für Würstchen)
		Pfeffer, Salz, zum abschmecken

Anleitung:

Wurstzubereitung Fleisch und Sahne im Mixer kurz pürieren und mit den Gewürzen vermengen. In einen Spritzbeutel mit 8 mm Lochtülle füllen oder mit dem Füllvorsatz des Fleischwolfs in den Darm füllen und mit Küchengarn ca. 10 cm lange Würstchen abbinden.

Drei Minuten bei ca. 70 Grad C. ziehen lassen und kalt stellen. Würstchen vorsichtig einschneiden, braten und mit Currysoße servieren.

Die passende Curry-Ketchup Sauce finden Sie unter der Rubrik Küche bei Dips/Saucen !

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*22.02.2013
von Konrad Heizmann