



## Currywurst à la 1968

Der Versuch, das Original von Herta Heuwer nachzuempfinden. - Eine (vielleicht) amüsante nostalgische Rezeptur-Beschreibung.

4 Personen

### ZUTATEN:

#### CURRYWURST:

- 4 Berliner Currywürste (ohne Darm)
- Öl oder Fett zum Braten
- 4 Schrippen (Brötchen)

#### CHILLUP-SAUCE:

- 150 – 200 ml Hausmanns Ketchup (siehe Rezept hier auf der Homepage)
- 2 TL Worcestershiresoße (Lea & Perrins)
- 1 TL Madras-Curry
- 1 TL Sambal Oelek
- 1 TL Zitronensaft (frisch gepresst)
- Curry zum bestreuen.

**1** Zuerst die Grundsauce herstellen. Dieser selbst gekochte Ketchup ist die Basis für Abwandlungen. Reduzierte Zuckermenge, keine Geschmacksverstärker, keine Lebensmittelfarbe, Verdickungsmittel und Konservierungsstoffe zeichnet ihn im Vergleich zu vieler industriellen Ware aus. – Frischer, tomatiger und würziger Geschmack pur. (Als Herta Heuwer ihre patentierte Chillupsauce kreierte, gab es in Deutschland auch noch KEINEN käuflichen Ketchup - klingt seltsam - ist aber so! - Also heißt es diesen selbst machen!)

**2** In 150 – 200 ml dieses Ketchups Worcestershiresoße, Zitrone, Madras-Curry und Sambal Oelek einrühren. - Man erhält eine Chillup-Sauce! Nun Currywurst (natürlich OHNE Darm!) auspacken. (Bild 3 - Es gibt auch Berliner Currywurst - war aber z. Z. leider nicht im Kühlregal) - Wohlgemerkt: Currywurst! - Nicht Bockwurst, Brühwurst oder Bratwurst! - Sonst wäre es ja Bockwurst, Brühwurst oder Bratwurst mit bestenfalls Curry-SOSSE - und das wollen wir ja nicht! Wir wollen unbedingt CURRY-Wurst! Diese Wurst rundum goldbraun im Fett braten. (Bild 4)

**3ANRICHTEN:** Wurst aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller (oder Pappschale - im Original) legen, etwas Bratfett darüber träufeln und die Wurst bis zum letzten Viertel mit der Chillup-Sauce bestreichen. Curry als „Deko“ darüber streuen. – Schrippe anlegen.

**VERZEHR:** Die Wurst am nicht beträufelten Ende anfassen und aus der Hand essen. Keinesfalls zerschneiden! - Wir wollen wie schon ausdrücklich vermerkt eben CurryWURST essen und keine Currywurst-SCHNIPSEL! - Also abbeißen, bitte schön! - Die Wurst ist außen kross und knusprig - innen weich. Dazu mampft man die SCHRIPPE (Brötchen) und trinkt eine kühle MOLLE (Berliner Pilsner) dazu. - Zum Schluss Finger ablecken! - Das schmeckt!

*PS: Als der Autor 1968 nach Berlin kam, um zu studieren und bei Konnopke's Imbiss an der Schönhauser seine erste Currywurst verzehrte, schmeckte diese (fast, so glaube ich) genau so. Das ist jetzt 45 Jahre her. Damals bezahlte ich für die Wurst 90 Pfennig (incl. Schrippe für 5 Pfennig). In der Eckkneipe gegenüber der Hochschule erhielt man die Wurst für 1 M, mit Mayonnaisensalat für 1,50 M (natürlich Ostmark). - Ein Schuss Nostalgie darf sein - vergesst Eure Jugend nicht! ( Übrigens gibt es immer noch Konnopke's Imbiss - und er ist immer noch Ostdeutschlands Nr. 1!)*

**INFO:** Wer über die Geschichte (oder Legende) der „Original“- Currywurst mehr erfahren möchte, hier eine gesicherte Site:

<http://www.maximilian.de/die-geschichte-der-currywurst.html>

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)