

Ruhrpott Currywurst mit Pommes Schranke

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Würste

2 Bratwürste mit Darm
120 ml Currysauce
1 Zwiebel
4 Prise(n) Englisches Currypulver
Ketchup, Mayonnaise, Salz

Für die Pommes

1 l Frittierfett
4 Kartoffeln (festkochend)

Ach watt schön! Im Ruhrpott und dessen Speckgürtel gibt es immer noch an fast jeder Bude eine ordentliche Portion Currywurst im Angebot. Egal ob Schüler in der großen Pause, Bauarbeiter oder Banker. An den Büdchen des Potts sind alle gleich. Wenn du endlich an der Reihe bist und bestellt hast, steigt die Vorfreude. Der Geruch von Pommes und gebratener Wurst steigt dir in die Nase und du wartest mit Magenknurren auf das erlösende Kreischen aus der Bude: "Einmal Curry Schranke Spezial?!"

Die "Körriwust" ist universell und hat ganze Generationen geprägt. Umso schöner, dass du die Königin

des deutschen Fast-Foods auch ganz einfach bei dir zu Hause zubereiten kannst. Denn jeder sollte wenigstens einmal im Leben eine echte Ruhrpott-Currywurst gegessen haben. Eine frische Bratwurst vom Metzger um die Ecke, selbst eingekochte Currysauce, knusprige Fritten und ordentlich Ketchup, Mayo, Zwiebeln. Mach für deine Freunde direkt ein paar Portionen mit. Denn eine echte Currywurst-Pommes-Schranke braucht Gesellschaft zum Diskutieren, Lachen und Genießen.

- 1 -

Wurst ein paar Mal quer einschneiden und in einer heißen Pfanne in Öl ca. 8 Minuten kross braten.

- 2 -

Frittierfett in einem Topf auf höchster Stufe erhitzen.

- 3 -

Kartoffeln längs dritteln und in Stifte schneiden. In einer Schüssel mit kaltem Wasser 5 Minuten die Stärke gründlich abwaschen. Wasser abgießen und Kartoffelstifte auf einem Handtuch trocken tupfen.

- 4 -

Kartoffelstifte ins heiße Fett geben und ca. 4 Minuten frittieren, bis eine helle Kruste zu sehen ist. Pommes aus dem Fett in ein Sieb geben und 20 Minuten auskühlen lassen.

- 5 -

Currysauce auf dem Herd erwärmen.

- 6 -

Pommes nochmals ins Frittierfett geben und ca. 6 Minuten ausbacken, bis sie eine braune Kruste bekommen

Ruhrpott Currywurst mit Pommes Schranke

haben. Aus dem Fett in eine Schüssel geben, mit Salz bestreuen und schwenken damit sich das Salz verteilt.

- 7 -

Currywurst auf mittlerer Stufe nochmals ca. 4 Minuten erhitzen, um eine knusprige Kruste zu bekommen. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Würfel schneiden.

- 8 -

Wurst in mundgerechte Stücke schneiden, mit Sauce übergießen und Pommes dazugeben. Mayo und Ketchup auf die Pommes geben und mit Zwiebeln toppen.