



Currywurst à la Raimund Ostendorp

"Gehse inne Stadt, wat macht dich da satt, ne Currywurst,
kommse vonne Schicht, wat schönret gibt et nicht, als wie Currywurst"
Herbert Grönemeyer



Currywurst à la Raimund Ostendorp

Der Ex-Spitzenkoch führt eine Pommestube im Pott.

Profi Grill, Bochumer Straße 96, 44866 Bochum-Wattenscheid

Der bereits seit 1991 aus der Drei-Sterne-Küche ausgestiegene Raimund Ostendorp versucht, die Qualitätsansprüche aus seinem ersten kulinarischen Leben auf den Imbiss zu übertragen.

Zutaten für 10 – 12 Personen

Sauce kann auch portionsweise eingefroren werden!

Rostbratwürste nach Bedarf
eine kleine Dose
geschälte Tomaten
200g Tomatenmark
60 g brauner Bratenfond
30 g mittelscharfer Senf
600 ml Wasser
30g Zucker

10 g Salz
1 EL Currypulver
1 EL scharfes Paprikapulver
1 EL Paprikapulver edelsüß
1 Prise weißer Pfeffer
1 Prise Muskatnuss gemahlen
Abrieb von 1 Orange
50 g Kartoffelmehl - Stärke

Zubereitung:

^{1.} Alle Zutaten – außer Würste und Stärke – in einen Topf geben und aufkochen lassen. Das Kartoffelmehl mit etwas kaltem Wasser anrühren, dann bei mittlerer Hitze in die simmernde Soße einrühren und binden.

^{2.} Die Würste quer ganz leicht einschneiden und bei mittlerer Temperatur circa 5-8 Minuten in der Pfanne braten, bis sie schön gebräunt sind.

^{3.} Zum Servieren die Würste klein schneiden, auf Teller geben, mit Soße begießen und mit etwas Currypulver bestäuben.

Hierzu passen Pommes oder Kartoffelsalat.
dazu gibbet n` Pilsken | hmm ... echt lecker!



Guten Appetit wünscht Heinz Erwin & Renate Zethmeyer!

Rheinischer Merkur:

"Die Kunden kennen die Geschichte vom Gourmet-Chef, der nun ihren Imbiss bekocht. Vielleicht kommen sie deshalb. Vielleicht, weil sie wissen wollen, wie die Fritten bei so einem schmecken."