

Kult-Streetfood Currywurst

Will man Statistikern Glauben schenken, dann ist die Currywurst – zumindest mengenmäßig betrachtet – das Lieblingssessen der Deutschen, die davon fast eine Milliarde Portionen jährlich verdrücken.



Die Berliner werden nicht müde, darauf zu beharren, dass die Currywurst eine Kreation ihrer Stadt ist. Ursprünglich hat man gepökelte und leicht geräucherte Brühwürste aus Schweinefleisch oder auch Rindfleisch mit Darm (also ähnlich wie Bockwürste) verwendet, später dann auch walzenförmige, weißliche, den bayrischen Wollwürsten ähnliche Würste ohne Darm. Bratwürste hingegen werden für Currywurst in Berlin nicht verwendet.

Das wichtigste bei der echten Currywurst ist die Sauce, welche einerseits intensiv nach Tomate schmecken sollte, andererseits aber auch den typischen Geschmack von Worcestersauce und Currypulver (am besten nimmt man nicht zu scharfes Madras-Curry) aufweisen muss. Die Sauce sollte im Idealfall leicht süßlich-säuerlich und dezent scharf schmecken.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at