

# „Die Entdeckung der Currywurst“ (Novelle)

von Uwe Timm

## Currywurst à la Lena Brücker

### Zutaten

- Tomatenketchup
- Vanille
- Curry
- Muskat
- Anis
- Pfeffer
- Senfkörner



### Zubereitung

1. Heizt den **Backofen** für eure Pommes vor (in der Regel etwa **180 Grad**).
2. Mischt **Ketchup** mit **Curry** in einem großen **Topf** und erhitzt ihn auf **niedriger Stufe** (Achtung: Ist er Topf zu heiß, brennt das Ketchup an!).
3. **Schmeckt** nun **ab** und prüfe, ob die Menge an Curry passt.
4. Schiebt die **Pommes** auf einem Backblech in den Ofen. Sie brauchen **etwa 20 Minuten**.
5. Fügt nun die **übrigen Zutaten** zu eurer Sauce hinzu. → Da Lena uns keine Mengenangaben hinterlassen hat, solltet ihr vorsichtig **experimentieren**. Insbesondere mit der konzentrierten Vanille und dem Anis solltet ihr vorsichtig sein).
6. Lasst die Sauce nun auf **schwacher Stufe** simmern.
7. Schnappt euch nun die **Pfanne** und fügt etwas **Sonnenblumenöl** hinzu.
8. Wenn die Pfanne heiß ist, könnt ihr die **Würste** darin braten.
9. Sind die Würste fertig, zerschneidet sie auf einem **Schneidebrett** (nicht in der Pfanne!) und richtet sie auf euren **Tellern** an.
10. Holt die **Pommes** aus dem Ofen und verteilt sie ebenfalls auf euren Tellern.
11. Nun könnt ihr mit einer Schöpfkelle etwas **Currysauce** über die Wurst geben.
12. Verziert das Essen zum Schluss mit etwas **Currypulver**.

Guten Appetit! 😊