

# Currywurst



... eine Currywurst für eine Party. Serviert in einer **Brottasse** einfach nur perfekt und einfach.

---

**Zutaten:** für ca. 25 Portionen

1 ltr. Brühe (auch vegetarisch oder Gemüse), 25 St. Grillbratwurst, 1 Fl. Gewürz-Ketchup, 1 Fl. Curry-Gewürz-Ketchup, 1 Fl. extra Hot Curry Gewürzketchup, etwas ÖL zum braten,

**Zubereitung:**

Die Wurst in kleine Stücke (Scheiben) schneiden, und in Öl anbraten, mit etwas Currypulver absteuben. Mit Brühe auffüllen, die 3 Fl. Ketchup hinzu fügen und erhitzen. ggf. mit Tabasco etwas abschmecken.

**Historie:**

am 4.4.2015 zum Geburtstagsfete von Margret M. am 11.9.2015 zur Hochzeit meiner Tochter, o. Tabasco war scharf genug!

**Kommentar:** exzellent in einer [Brottasse](#) o. mit frischem [Baguette](#).  
jede Flasche hat 850 ml Inhalt

---

[Hauptgerichte:](#)

[Start/Home](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/hauptgang:currywurst>

Last update: **25.03.2022 18:16**

