



Gourmet Currywurst

8 Portionen

Zutaten

16 Stück kleine Kalbsbratwürste
gegrillt – klassischer Currywurst-
Schnitt

200 ml Coca Cola

40 g Apfelmus

12 g Currypulver

2 Spritzer Tabasco

3 Spritzer Worcestersauce

20 ml Limettensaft

160 g Ketchup Bio

Salz

Zubereitung

Cola auf $\frac{1}{4}$ einreduzieren lassen – restlichen Zutaten hinzufügen und noch einmal aufkochen

Abschmecken – etwas überkühlen lassen

Die gebratene Wurst mit Sauce übergießen – mit Curry bestreuen und servieren