



Heinz E. & Renate Zethmeyer

Kochen macht Spaß -
Kochen mit **HERZ**

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 Curryw
| Herbert Grönemeyer:

Der Ex-Spitzenkoch führt eine Pommesbude 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:

Mehrfach pro Woche wird frisch eingekauft, das Fleisch liefert ein Wattenscheider Metzger. Seine 30 Liter Currysauce (Rote Sauce) pro Tag rührt der Chef früh morgens eigenhändig mit Tomatenmark, Bratenfonds und frischen Kräutern an - nicht aus Ketchup und Wasser.

Grillparty für ca. 10 – 12 Personen | Sauce kann auch portionsweise eingefroren werden!

ZUTATEN

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.
2. Das Kartoffelmehl mit etwas kaltem Wasser anrühren, dann bei mittlerer Hitze in die simmernde Sauce einrühren und binden.
3. Die Würste quer ganz leicht einschneiden und bei mittlerer Temperatur circa 5-8 Minuten in der Pfanne braten, bis sie schön gebräunt sind.
4. Zum Servieren die Würste klein schneiden, auf Teller geben, mit Sauce begießen und mit etwas Currypulver bestäuben. Dazu passen Pommes oder Kartoffelsalat.

dazu gibbet n` Pilsken | hmm ... echt lecker!

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."