

B 19 HANBWURST



250°
DIRECT



40
MIN



4
PERS

Om weitere verwarring te voorkomen, sollen wir diese recept in zwei Sprachen machen. Currysaus ist Indiaas, aber der Currywürst is selbstverständlich zo Duits als een klontje. Wir Holländer denken das wir Würst lusten, aber die Weltmeister Würst ist nog altijd Deutschland. Unsere Curry(saus) kent van oorsprong een bak Zucker. Aber das machen we toch even anders op de BBQ: gezoete ui. Maak de uitvinder van de curryworst, Herta Heuwer, trots wie ein Pfau.

ZUTATEN

- 4 Curry- oder Huhnwürste

Für die Soße:

- 2 Zwiebeln
- 4 tenen knoflook, geperst
- 1 chilipeper, fijngehakt
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 800 gr tomatenblokjes (of gepelde tomaten zonder saus)
- 1 theelepel zeezout
- 1 eetlepel currypoeder
- 1 eetlepel gerookt paprikapoeder
- 1/2 theelepel peper
- 1 theelepel mosterdpoeder
- 1/2 theelepel cayennepeper
- 1 1/2 theelepel komijnpoeder (djintan)
- 80 ml appelcider/appelazijn

Voor de pittige variant:

- 1 theelepel chipotle poeder

Voor de beschonken variant:

- 2 eetlepels whiskey

TOOLS

- BBQ-tang
- Meat press

MAKE IT HAPPEN

Prep

Ruf alvast de Feuerwehr an en steek de BBQ aan. Voor een sappige curryworst is een temperatuur van 250 °C een strak plan.

How to cook

Currysaus is in India een kunstvorm. Dankzij het Duitse efficiëntie-denken is deze variant een fluitje van een cent. Gaar de uien direct 15 à 20 minuten in de kolen. Laat ze afkoelen, haal de zwarte delen van de ui en snipper ze. Het mees-te werk ligt alweer achter je. Doe alles grondlich op alfabetische volgorde in een keukenmachine en meng op lage stand goed door.

Grill de curryworsten op het vuur en draai ze zo pünktlich mogelijk om. Met een meat press krijg je sneller en makkelijker mooie grillstrepen. Na ca. 10 minuten zijn de curryworsten mooi bruin, gaar en als het goed is lekker sappig vanbinnen. Lekker met Pommes mit Mayo.



Beer pairing: König Ludwig Weizen Dunkel.