

Currywurst mit Pommes



Leckerer Saft vom Kiez

Ein typisches Kiez-Frühstück, von der Reeperbahn in Hamburg. Man bekommt es z.B. an einem Eck-Imbiss auf der Reeperbahn, der „Heiße Ecke“ heißt.

Bekannt ist auch das Szene-Lokal „Zur Ritze“, dessen Eingangstür zwischen zwei sich spreizenden, aufgemalten, weiblichen Schenkeln liegt und somit ein bestimmtes weibliches Körperteil darstellt ... Sie wissen, was ich meine.

Ich weiß jedoch nicht, ob man in diesem Szene-Lokal dieses typische Kiez-Frühstück bekommt. Ich war noch nicht in diesem Lokal.

Die „Heiße Ecke“ kann ich empfehlen, dort gibt es einfache, bodenständige und preiswerte Imbiss-Gerichte.

Ein originales Rezept ist dieses jedoch nicht. Ich bekam bei meinem Discounter keine feine Bratwurst. Und bin daher auf

grobe Bratwürste ausgewichen.

Die Curry-Sauce ist jedoch original, sie heißt „Körrisaft“. Der Obertitel auf der Flasche über der Bezeichnung „Körrisaft“ lautet: „Aus Liebe zur Wurst“. Und der Untertitel lautet: „So isst der Kiez“.

Der Körrisaft ist jedoch merkwürdigerweise für eine Firma in Essen hergestellt, nicht in oder für eine Firma in Hamburg.

Als Beilage gibt es in der Friteuse frittierte Pommes frites. Wie beim Imbiss.

[amd-zlrecipe-recipe:1214]

Currywürste

Ein einfacher Snack für den Abend vor dem Fernseher. Ein Convenience-Produkt.

Jeweils drei Currywürste in der Packung. Dazu abgepackt scharfer Ketchup und Currypulver.

Nichts weltbewegendes. Einfach. Aber – wie sich nach der Zubereitung herausstellt – sehr schmackhaft.

Die Würste sind Riesen-Currywürste.

Und sie schmecken nach dem Anbraten und dem Anrichten auf einem Teller hervorragend. Dazu passend der scharfe Ketchup.

Und das Currypulver.

Alles in allem passend. Und ehrlich gesagt, wie beim Imbiss gekauft und gegessen. Also, trotz Convenience-Produkt, durchaus zu empfehlen.

[amd-zlrecipe-recipe:415]