

Sternekoch verrät: So gelingt die perfekte Currywurst mit Cola!

Entdecken Sie die Geheimnisse der perfekten Currywurst, inspiriert von Sternekoch Christian Bau, und lernen Sie das beliebte Rezept kennen.



Perl-Nennig, Deutschland - Die Currywurst ein Klassiker der deutschen Kpche und ein regelrechter Genuss! Ob schnell am Imbiss um die Ecke oder in einem feinen Restaurant, die Currywurst hat sich fest in den Herzen der Deutschen verankert. Und wæhrend in den letzten Jahren viele Gourmet-Køche ihre ganz eigene Note hinzugefpgt haben, bleibt eine Sache klar: die richtige Sauce macht den Unterschied.

Wir werfen einen Blick auf die Geheimzutat fpr die perfekte Currywurst und hier kommt der sympathische Sternekoch Christian Bau ins Spiel. Der mehrfach ausgezeichnete Koch, der mit drei Michelin-Sternen prahlen kann, ist nicht nur fpr seine gehobene Kpche im Victor s Fine Dining by Christian Bau in

Perl-Nennig bekannt, sondern auch für seine Liebe zur klassischen Currywurst. Ein Gericht, das er alle vier Wochen zubereitet, um sein Team zu verwöhnen.

Die geheime Zutat: Coca-Cola

Christian Bau hat eine ganz besondere Zutat in seiner Soße entdeckt: Coca-Cola. Zweimal zwei Flaschen Cola reduzieren, und schon hat man die perfekte Balance zwischen Süße und Würze, sagt er. Die Cola wird etwa 60 Minuten eingekocht, um ihr Aroma zu intensivieren. Dabei ist es wichtig, die klassische Variante der Cola zu verwenden, nicht die Light- oder Zero-Version. Eine Flasche reicht dabei für vier Portionen.

Bau selbst erklärt, dass eine gute Currywurst rustikal und deftig sein sollte, ohne schicke Zutaten wie Gänseleber oder Hummer. Das Geheimnis liegt in einer ausgewogenen Soßenstruktur, einer guten Wurst und einem hochwertigen Brötchen. Das einzige, was man im Restaurant von Bau nicht bekommt, ist die Currywurst, die im Gegensatz zu den anspruchsvollen Gerichten auf der Speisekarte steht.

Ein beliebtes Nationalgericht

Die Currywurst hat in Deutschland über 70 Jahre Tradition und gilt als eines der beliebtesten Nationalgerichte. Jährlich werden mehr als 800 Millionen Currywürste verzehrt, was etwa 10 Stück pro Kopf entspricht. Ihre Wurzeln reichen zurück bis ins Jahr 1949, als Herta Heuwer in Berlin-Charlottenburg die erste Currywurst kreierte, inspiriert von einem englischen Soldaten und seiner speziellen Würstsoße. Seitdem hat sich die Currywurst zu einem Symbol kulinarischer Individualität entwickelt.

Wie vielfältig die Zubereitung ist, zeigen zahlreiche Rezepte, die in den letzten Jahren veröffentlicht wurden. Ein einfaches, selbstgemachtes Rezept für Currywürstsauce findet sich auch bei [voi-lecker.de](https://www.voi-lecker.de). Die Zutaten reichen von Bratwürsten und

Zwiebeln bis hin zu Knoblauch, frischem Ingwer und natprlich der geheimen Zutat Cola. Dieses Rezept zielt darauf ab, Fertigprodukte zu vermeiden und eine authentische Currywurst zu Hause nachzukochen.

- Fpr 3-4 Personen benøtigt man:
 - 4-5 Bratwprste
 - 1 groáe Zwiebel
 - 2 Schalotten
 - 2-3 Knoblauchzehen
 - Frischen Ingwer
 - 1 rote Paprika
 - 2 Dosen Tomaten (je 400g)
 - 1 Dose Cola (0,33l)
 - 2 EL Tomatenmark
 - Worcestersauce, Zitronensaft und Gewprze

Die Zubereitung ist einfach und macht Spaá. Angefangen bei der Zubereitung der Bratwprste bis hin zur Sauce, die mindestens 30 Minuten kœcheln sollte so entfaltet sich der volle Geschmack. Die perfekte Ergænzung sind knusprige Pommes Frites, die das Gericht abrunden.

Christian Bau ist zwar ein Meister auf seinem Gebiet, doch auch die Currywurst bleibt der Schmackhaftigkeit und der einfachen Zubereitung treu. Das ist es, was sie zu einem unvergænglichen Lieblingsgericht macht. Egal ob im Imbiss oder auf dem Teller eines Sternekochs die Currywurst hat ihren Platz in der deutschen Kulinarik gefunden, und das bleibt hoffentlich so.

Details	
Ort	Perl-Nennig, Deutschland
Quellen	• www.sol.de • www.voi-lecker.de • www.goethe.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de