

BSN – Braunschweig's Schnelle Nummer

Zutaten:

75 Stück	Currywurst
	Öl zum Braten
2,5 Kg	Zwiebel ganz klein gehackt
500 g	Tomatenmark
5 Liter	Cola – MIT ZUCKER
4 Liter	neutraler Ketchup
1,5 Kg	Apfelmus
200 g	Currypulver
75 g	Paprikapulver edelsüß
125 ml	Balsamico dunkel
	Salz, Pfeffer, Chili (n.B.)

Beilagen:

150 Stück	Kartoffelrösties
oder	
75 Stück	Brötchen

Zubereitung:

1. Zwiebeln in Öl glasig anbraten
2. Tomatenmark dazugeben und zusammen leicht anrösten
3. Mit Cola ablöschen und ca. 3-5 Minuten einköcheln
4. Ketchup und Apfelmus einrühren
5. Gewürze und Essig zugeben
6. Alles ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, abschmecken, optional pürieren

Currywurst grillen und in die Soße schneiden. Somit hat man ein wunderbares Schöpfgericht, welches sich gut skalieren und warmhalten lässt. Als Beilage bevorzugen wir Kartoffelröstie-Ecken, da diese sich in größeren Mengen besser warmhalten lassen als Pommes. Wenn es schnell und einfach sein muss, reichen aber auch Brötchen oder sogar Toastbrot. Perfekt passt auch der hausgemachte Braunschweiger Weißkrautsalat dazu.