Frühstücksei Woche 37: Die Currywurst hat Geburtstag

Frühstücksei - 10 september 2019 - Auteur: Onderwijsafdeling

Denkt man an deutsches Essen, dann denkt man nicht nur an Schnitzel und Kartoffelsalat, sondern natürlich auch an Currywurst. Dieser Snack ist in Deutschland entstanden und jetzt auf der ganzen Welt bekannt. Und das muss gefeiert werden: Die Currywurst hat im Jahr 2019 nämlich ihren 70. Geburtstag!

1. Die Currywurst in Deutschland

Eine Bratwurst aus Schweinefleisch mit Currysoße und dazu Pommes oder ein Brötchen – die Currwurst ist ein Fast-Food-Gericht, das bei vielen Deutschen sehr beliebt ist. Pro Jahr werden in Deutschland mehr als 800 Millionen Currywürste gegessen! Man kann sie im Supermarkt kaufen oder sie selbst zu Hause zubereiten. Allerdings schmecken die Würste von einem Imbiss am besten.

- Hast du schon mal eine Currywurst gegessen? Und wenn ja, wo?
- Welche anderen typisch deutschen Fleischgerichte kennst du? Sprich darüber mit deinem Sitznachbarn/deiner Sitznachbarin.

die Currywurst

Wusstest du, dass...

... die Currywurst 1949 in Berlin erfunden wurde..?

1949

70

... die Currywurst dieses Jahr also 70 Jahre alt ist..?

800

... in Deutschland mehr als 800 Millionen Currywürste pro Jahr gegessen werden..?

3,70

... eine Currywurst ungefähr €3,70 kostet..?

XXXDIA DUITSLAND INSTITUUT AMSTERDAM

2. Die Geschichte der Currywurst - und wie du sie zubereitest

Die meisten Menschen glauben, dass die Currywurst 1949 in Berlin erfunden wurde. Jedoch wird auch an manchen Fakten zur Currywurst gezweifelt, wie du im Video sehen kannst. Darin kannst du auch ein leckeres Currywurst-Rezept entdecken.

- Woran wird gezweifelt, wenn es um die Currywurst geht? (00:29)
- Schau dir die Zutaten für die Currysoße an. Welche fallen dir auf? (00:44)

3. Currywurst-Rezept

Schaue dir das Rezept für eine Currywurst an. Leider fehlen einige Wörter. Setze die unten- stehenden Zutaten in die richtige Lücke! Wenn du nicht mehr weiter weißt, schau nochmal im Video nach!

Rezept: Currywurst (für 2 Personen)

Zutaten:

2 Bratwürste

1 Dose Tomaten

1 Zwiebel

½ TL brauner Zucker

1 TL Tomatenmark/-püree

100 ml Orangensaft

3 EL Öl

1 TL kräftiges Currypulver Salz & Pfeffer

Anleitung:

Für die Soße:

Zerschneide die _____ in kleine Stücke und brate sie in einer Pfanne mit ein bisschen _____ an. Rühre danach den _____, das _____ und das _____ ein. Lass das Ganze kurz köcheln. Benutze danach den _____ und die _____, um die Soße weniger scharf zu machen. Nach Geschmack mit _____ und _____ würzen.

Und zum Schluss:

Brate die _____ in einer Pfanne, bis sie goldbraun sind. Schneide sie auf einem Teller in kleine Stücke und gib die Currysoße darüber.

Guten Appetit!

Arbeitsblatt

Antwortblatt

Dit is een artikel gedownload via duitslandinstituut.nl.

Artikel:
https://duitslandinstituut.nl/artikel/33292/fruhstucksei-woche-37-die-currywurst-hat-geburtstag