

8Yb_ha Ub`Ub`XYi hgVXyg`9ggYbžXUbb`
 XYb_ha Ub`nicht nur an Schnitzel und
 Kartoffelsalat, sondern bUh`f]W`auch
 Ub`7i ffnk`i fgh`Dieser Snack ist in
 Deutschland entstanden und jetzt auf
 der ganzen Welt bekannt.

Und das muss gefeiert werden: Die
 7i ffnk`i fgh`hat im Jahr 2019 b}a`]W`
]\fYb`+`\$"; YVi fghU[`°



1. Die Currywurst in Deutschland

die Currywurst



Eine Bratwurst aus Schweinefleisch mit Currysoße und dazu Pommes oder ein Brötchen – die Currwurst ist ein Fast-Food-Gericht, das bei den 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, wie Currywurst Express, am besten.

- Hast du schon mal eine Currywurst gegessen? Und wenn ja, wo?

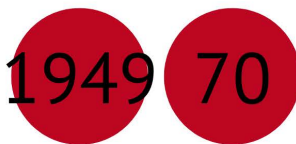
Eigene Antworten

- Welche anderen typisch deutschen Fleischgerichte kennst du? Spreche darüber mit deinem Sitznachbarn/deiner Sitznachbarin.

Beispiele sind: Schnitzel, Bratwurst, Weißwurst, (Hack-)braten, Leberkäse, usw.

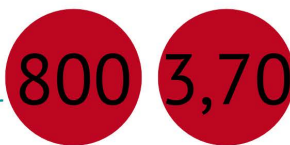
Wusstest du, dass...

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



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

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



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

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. Dort kannst du auch ein leckeres Currywurst-Rezept entdecken.

- Woran wird gezweifelt, wenn es um die Currywurst geht? (00:29)
Man zweifelt daran, ob die Currywurst wirklich in Berlin erfunden wurde. Dies könnte auch in Sachsen, München oder Hamburg gewesen sein.
- Schau dir die Zutaten für die Currysoße an. Welche fallen dir auf? (00:44)
Süße Zutaten wie brauner Zucker und Orangensaft.

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 **Zwiebel** in kleine Stücke und brate sie in einer Pfanne mit ein bisschen **Öl** an. Rühre danach den **braunen Zucker**, das **Tomatenmark** und das **Currypulver** ein. Lass das Ganze kurz köcheln. Benutze danach den **Orangensaft** und die **Tomaten**, um die Soße weniger scharf zu machen.

Nach Geschmack mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

Und zum Schluss:

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

Guten Appetit!