

Halbzeit-Futter • Lohses OWL-Currywurst-Gulasch

Sterne Koch Christian Lohse ist gebürtiger Ostwestfale und eingefleischter Arminia Bielefeld-Fan. Letzteres erfordert besonders gute Nerven. Da ist eine stärkende Currywurst immer richtig. ABSOLUT TRAVEL hat er sein Lieblingsrezept verraten.

OWL-CURRYWURST-GULASCH

Für 6 Personen



Ostwestfälisches
Currywurst-Gulasch

MAN NEHME:

6 grobe Bratwürste, 6 Gewürzgurken, 6 Perlzwiebeln
400 g Ketchup, 50 g mittelscharfen Löwensenf, 18 Tropfen
Worcestersauce, Cashmere-Currypulver

ZUBEREITUNG:

Die Bratwürste auf dem Holzkohlegrill grillen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden und mit Perlzwiebeln, Ketchup, Senf und Worcestersauce sowie 50 ml Wasser erwärmen.

Die Wurststücke einrühren, alles gut durchwärmen und in tiefen

Tellern anrichten. Mit dem Currypulver bestreuen. Fakultativ ein Bratwurstbrötchen dazu reichen.



Sternekoch und Fußball-Fan

Fotos: Jörg Lehmann

[Mehr zu Christian Lohse](#)