

# Halbzeit-Futter • Lohses OWL-Currywurst-Gulasch

Sternekoch 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](#)