



BIERIGE-CURRYWURST

ZUTATEN

6 rote **Bratwürste**
100 ml **frisches VELTINS**
2-3 EL **Currypulver**
1 EL **Paprikapulver**
½ TL **Cayennepfeffer**
½ TL **Zucker**
300 g **Tomatenketchup**
Grillspieße aus Holz

Aus dem Buch „Biergrillen“ von
Barbara Dicker und Hans Kurz,
ars vivendi-Verlag, 2016

Die Bratwürste in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Stücke in einer Schüssel mit Bier übergießen und mehrere Stunden im Kühlschrank marinieren. Dabei immer wieder durchmischen, damit sie gleichmäßig mit dem Bier in Berührung bleiben.

Die Bratwurstscheiben dann – mit kleinem Abstand – auf die Grillspieße stecken und für 5-10 Minuten (je nach Dicke der Wurst) auf den Rost legen. Das Marinadebier mit Ketchup, Currypulver, Paprikapulver, Cayennepfeffer und Zucker verrühren. Die gegrillten Würste vom Spieß auf den Teller streifen und das Biercurryketchup darüber geben. Mit Brötchen servieren.

