

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`jW`
 j`fYb`+`\$"; YVi fghU[`



1. Die Currywurst in Deutschland

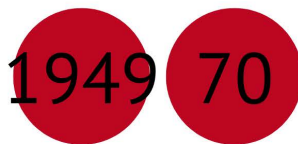
die Currywurst



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.

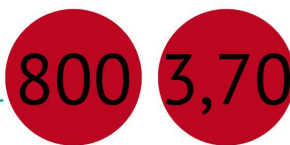
Wusstest du, dass...

... 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..?

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

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

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)

- 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!