

## KULINARISCH

Tipps, Tricks & mehr



Peter Henzek

FOTO: OLIVER MÜLLER

### DAS SAGT DER PROFI

## Das ultimative Glücks-Rezept

Mit welchem Gericht kann man möglichst viele Menschen glücklich machen? Na klar, mit Wurst plus Currysauce und Brot zum Dippen. Ein Gericht hat Kultstatus in einer Region, wenn fast alle Menschen es kennen, Lieder darüber gesungen und Bücher geschrieben werden. Die Qualitätsspanne aber ist riesig – vom Fertigericht bis zur Wurst vom Wollschwein mit Curryschaum aus Madras. Mein ultimatives Glücks-Rezept: Feine Bratwurst vom Metzger in Stücken (oder ganz) knusprig braten. Frische Tomaten (1000 g) waschen, klein schneiden. Oder Dosentomaten nehmen, da sie reif geerntet werden. 200 g Zwiebeln schälen, würfeln und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen, 3 EL braunen Zucker dazu geben und karamellisieren lassen, mit den Tomaten ablöschen. Mit 200 ml Sahne auffüllen, zur Hälfte einkochen lassen. Mit 3 EL Senf, 2 EL Currypulver, Honig und Salz abschmecken. Zum Schluss pürieren und durch ein Sieb passieren.

*Peter Henzek (52) ist Inhaber der Kochschule Ruhrgebiet. Für WAZ und waz.de schreibt er über Kochtrends.*