



WDR Lokalzeit Ruhr - Backduell - Kuschelmusch mit Currywurst

<http://www.wdr.de/studio/essen/lokalzeit/serien/backduell/rezept38.jhtml>

BACKDUELL

Kuschelmusch mit Currywurst

Vorgestellt von Herrn Heinrich Wächter

Heinrich Wächter trat am 28.02.2004 mit dem Kuschelmusch mit Currywurst im Backduell gegen Barbara Stallheinrich an.

Kuschelmusch:

- 100 ml Milch
- 40 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Currypulver
- 80 g Mehl
- 1 Vollei
- 3 Eigelb
- 3 Eiklar zu Schnee schlagen

Sauce:

- 250 g geschälte Tomaten mit Saft
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Akazienhonig
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Sojasoße
- 1 Msp. Chiliblättchen
- 1 TL Currypulver
- 1 Msp. Salz

Zubereitung Kuschelmusch:

Aus den Zutaten einen Brandteig erstellen.
2 gebratene Bratwürstchen in Scheiben geschnitten darunter heben.
In 5 ausgefettete 5 feuerfeste Formen füllen, bei 160 Grad 25 Min backen.

Zubereitung Sauce:

Alles zusammen köcheln lassen und mit einem Zauberstab pürieren.

Sauce in eine Auflaufform geben, Teig aus den Formen lösen und in die Form setzen.



Kuschelmusch mit Currywurst