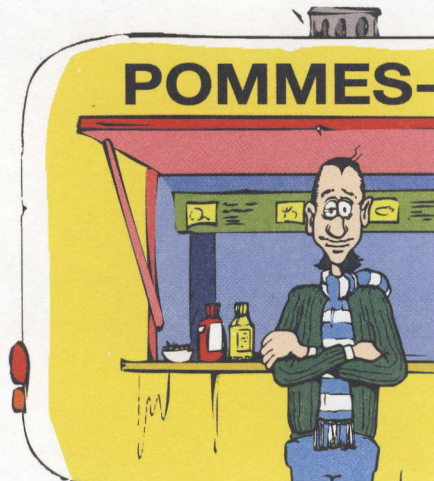




Currywurst-Sauce aus dem Revier

- 1 EL Öl erhitzen,
- 3 EL Currypulver
- 1 TL Cayennepfeffer unterrühren,
- 100 ml Coke
- 100 ml Orangensaft (ohne Fruchtfleisch)
- 250 g Ketchup



Wie alle im Pott liebt Winni die Curry-Wurst ganz scharf gewürzt.

Stern-Anis dazugeben. Zwei Minuten köcheln lassen, dann mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken.

Die süß-scharfe Sauce reicht für sechs Rostbratwürste und schmeckt himmlisch.

Miesmuscheln mit Weißwein



Das ist Uschis Geheimtipp-lecker und leicht!

Im Ruhrgebiet und in den Orten nahe des Rheins werden in den Monaten mit „r“ gerne Muscheln zubereitet.

- 4 kg Miesmuscheln waschen und Bart entfernen
- 4 Zwiebeln
- 1/4 Sellerieknolle
- 2 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 50 g Butter
- 1 Bund Petersilie
- 1/2 l Weißwein
- 1 TL Pfefferkörner geschrotet
- 2 Lorbeerblätter



Zwiebel und Gemüse in Würfel schneiden und in einem 5 L Topf anschwitzen, den Weißwein, Petersilie und Gewürze zugeben und aufkochen. Die Muscheln zugeben und zugedeckt garen, bis sich die Muscheln geöffnet haben.

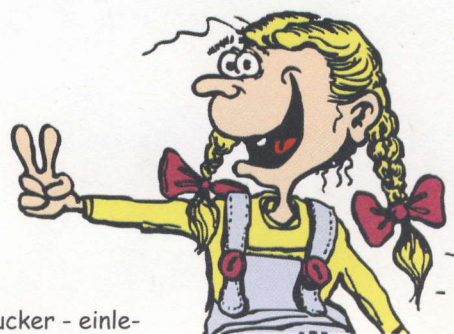
Die Muscheln im Topf oder in einer Schüssel servieren. Die Muschelbrühe wird in einer Terrine auf den Tisch gestellt. Man serviert dazu Pumpernickel mit Butter.



Arme Ritter

- 4 Scheiben Weißbrot
- 1/2 l Milch
- 2 Eier
- 1 EL Zucker, Salz
- Semmelbrösel
- Fett
- Zimt, Zucker
- Himbeerfruchtsoße

Für „Arme Ritter“ läßt Püppi alles stehn und liegen!



Weißbrotscheiben in der Milch - verrührt mit den Eiern und abgeschmeckt mit Salz und Zucker - einlegen. Vorsichtig herausnehmen und in den Semmelbröseln wenden. Beidseitig in einer erhitzten Pfanne im Fett braten. Herausnehmen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Mit Himbeersoße anrichten.