

Currywurst

Das westfälische Urgestein: Lecker Currywurst!

Die Entstehungsgeschichte der Currywurst ist nicht ganz klar, aber es wird angenommen, dass sie in den 1940er Jahren in Berlin erfunden wurde. Die Legende besagt, dass eine Frau namens Herta Heuwer in ihrem Imbissstand eine neue Sauce kreiert hat, indem sie Ketchup mit Currypulver und anderen Zutaten mischte. Sie servierte diese Sauce zuerst auf einer Bratwurst und die Currywurst war geboren.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Currywurst"

Zusätzliche Informationen

Bratwurst: Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze

Currysauce: Glukosesirup, Wasser, Tomatenmark, Brantweinessig, Apfelmus, Zucker, modifizierte Tapiokastärke, Curry, Zwiebel, Knoblauch, Konservierungsstoff: E202, Antioxidationsmittel: E300, E450, Geschmacksverstärker: E621