

Original Berliner Currywurst

Woher stammt sie nun? AUS BERLIN NATÜRLICH!

Die echte Berliner Currywurst ist eine Currywurst ohne Pelle (Darm). Sie wird auch als Berliner Bratwurst bezeichnet. Berliner Currywurst besteht aus hellem Brät (Fleisch-/ Fettmasse) und zählt zur Familie der Brühwürste. Max Brückner aus Johanngeorgenstadt/Sachsen experimentierte seit 1947 an einer Wurst ohne Darm. Naturdarm war damals knapp. Zur Wurstherstellung wird das Brät in einen Darm gepresst und steift dort aus. Mit einer neuen Methode konnte Brückner die Wurst erstmals ohne Darm herstellen. Anfang der 1950iger Jahre kam er nach Westberlin und perfektionierte seine Methode. Die Berliner Currywurst war geboren.

Die patentierte Currywurstsoße stammt aus Berlin. So beschrieb Herta Heuwer den Tag der Erfindung: "Es war in einer regnerischen Herbstnacht des Jahres 1949, am 4. September. Es goss kleine Kinderköpfe, kein Mensch war an meiner Bude. Aus Langeweile rührte ich Gewürze mit Tomatenmark zusammen. Und es schmeckte herrlich." Sie meldete ihre Soße 1958 unter dem Namen Chillup (aus Chili und Ketchup) als Marke im Patentamt an. Die Eintragung erfolgte am 21.1.1959.

„Das Meisterstück“

Currywurst ohne Darm (160g) von der Metzgerei Mischke aus Pankow;
serviert mit unserer hausgemachten Currysoße (fruchtig-scharf), dazu
reichen wir Wedges aus regionalen Kartoffeln und hausgemachte Sour-Creme

10,90 EUR

Und ganz traditionell mit einem kalten Berliner
Schultheiss aus der Steinie-Flasche (0,33l 5,0% Vol.)



12,90 EUR

Die Metzgerei Mischke – seit 1991 in Berlin Pankow

Für diese Qualitätsgarantie steht die Landjuwel-Fleischerei Mischke mit ihrem guten Namen:

- Tiergerechte Haltung im Einklang mit der Natur
- Einwandfreie Aufzucht der Tiere durch ausgesuchte bäuerliche Betriebe
- Ausgewogenes, mineralstoffreiches Futter mit hohem Getreideanteil aus eigenem Anbau, garantiert frei von Antibiotika sowie Tier- und Fischmehl
- Gesundheit über alles – ständige Überwachung und Betreuung durch Tierärzte

Ein wichtiger Baustein des Erfolges der Marke Landjuwel ist die Regionalität. Die 90 bäuerlichen Familienbetriebe sind in der „Lüneburger Heide“ sowie in der „Elbe-Weser-Region“ beheimatet und bilden die Basis von Landjuwel

Guten Appetit im kochwerk.berlin

Die drei schönsten Worte der Welt: ESSEN IST FERTIG!

Großer Salat ‚kochwerk‘

Gemischte Blattsalate, Balsamico-Vinaigrette, frisches Gartengemüse der Saison und ofenfrisches Baguette; wahlweise mit

Maishähnchenbrust **9,90 EUR**

drei Garnelenspießen (150g) **13,90 EUR**

Rumpsteak (200g) vom Argent. Weiderind, hausgem. Kräuterbutter **14,90 EUR**

Bacon-Cheeseburger

Mit 200g deutschem Beef von der Metzgerei Mischke aus Pankow; im Brioche Bun, hausgemachte Burgersauce, Bio-Spiegelei, krosser Bacon, zartschmelzender Gouda, Tomaten, Zwiebelringe, Gewürzgurke;

Wedges von regionalen Kartoffeln und hausgemachte Sour-Creme **14,90 EUR**

Abgebräunter Leberkäs

Bayerischer Leberkäs aus dem Rohr mit zwei Bio-Spiegeleiern und unseren beliebten Bratkartoffeln aus regionalen Kartoffeln

12,50 EUR

Zwiebelrostbraten

200g vom Argent. Rumpsteak, Schmorzwiebel-Jus, Bratkartoffeln und einem Beilagensalat

15,90 EUR

Kartoffel-Wedges

Große Schale Wedges aus regionalen Kartoffeln, hausgem. Sour-Creme

6,50 EUR

Frisch gebacken

Schokoladenkuchen von belgischer Schokolade, mit flüssigem Kern, garniert mit frischen Erdbeeren, hausgemachtes Erdbeer-Minz-Sorbet

8,90 EUR

