



69. TonTopf - Tonkühles tönende Talk-Kochshow

September 2015

Mike Münkel, Medien- und Öffentlichkeitsarbeit beim [VFV Borussia 06 Hildesheim](http://www.vfv-borussia06.de)

---

## Der scharfe Stängel

---

Hallo liebe Freunde der internationalen Küche!

Ein Menü in wenigen Handschritten gezaubert, welches euch ganz sicher ein Sättigungsgefühl schenken wird. Dies ist der "scharfe Stängel"!

Und was brauchen wir dafür?

- 1 Currywurst
- 1 Paket Sauce Hollandaise
- 1 Sweet Chili Soße
- 1 Chilis im Glas
- 1 Packung Pommes oder Kartoffelecke  
und Sour Cream

Als erstes packen wir die Wurst aus und ritzen sie kreuzförmig an den Enden ein. Danach legen wir sie in den Backofen (15min bei 200 Grad) und geben die Pommes hinzu!

Nun erhitzen wir die Hollandaise und geben unter ständigem rühren die sweet Chili und die Chilis hinzu. Dies tun wir nach eigenem Geschmack. Am besten wenn sich die Hollandaise leicht rötlich verfärbt.

Und das war es auch schon.

Nun viel Spaß beim Nachkochen und genießen!

Guten Appetit!