

Curry-Soße für Currywurst

Für 4 Portionen:

1 rote Zwiebel	1 EL Rapsöl	1 TL Tomatenmark
250 g Tomatenketchup	1 EL Honig	1 EL Zucker
1 EL Balsamico	1 TL Sojasauce	1 EL Currypulver
0,5 TL Chilipulver		

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel dazu geben und bei mittlerer Hitze unter rühren goldgelb anbraten. Das Tomatenmark dazu geben und verrühren. Für 1 Minute mitbraten, dann mit 150 ml Wasser ablöschen.

Ketchup, Balsamico, Honig, Currypulver, Chili und Sojasauce dazu geben und verrühren. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren in etwa 10 bis 15 Minuten sämig kochen.

Die Currysauce anschließend fein pürieren oder durch ein Sieb streichen, wenn man eine feine Sauce bevorzugt. Die noch kochend heiße Sauce dann sofort in sterile Flaschen abfüllen.

Abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Innerhalb von 14 Tagen aufbrauchen.

Nico Stanitzok am 30. Mai 2024