

Curry-Soße

Für 4-6 Personen:

1 EL Olivenöl	125 g Tomatenmark	2,5 EL Currypulver
1 TL Cayenne-Pfeffer	250 ml Orangensaft	Zucker
1 TL gekörnte Brühe	Salz, Pfeffer	

Olivenöl in einem Stieltopf leicht erhitzen. Tomatenmark dazugeben und 1-2 Minuten köcheln lassen.

Currypulver und Cayenne-Pfeffer hinzufügen und bei gleichbleibender Hitze verrühren. Mit Orangensaft aufgießen, etwas gekörnte Brühe hinzugeben und zum Kochen bringen. 2-3 Minuten kochen und abschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die gewünschte Konsistenz durch Zugabe von Wasser regulieren.

Heinz Wehmann am 04. Juni 2025