



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

selbstgemachte Currysauce für Currywurst

selbstgemachte Currysauce für Currywurst

2 Esslöffel Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

400 ml passierte Tomaten

4 Teelöffel Lien Ying Curry gemahlen

1 Teelöffel Paprikapulver, edelsüß

1 Esslöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

2 Teelöffel Apfelessig

2 Teelöffel Maitre Marcel Worcestershire Sauce

Salz, Pfeffer

1 Prise(n) Cayennepfeffer (optional)

selbstgemachte Currysauce für Currywurst

1.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten (ca. 1 min.). Currypulver und Paprikapulver hinzufügen, kurz mitrühren.

Passierte Tomaten, Honig, Essig und Worcestershire Sauce einrühren. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Cayennepfeffer abschmecken.

Alles ca. 10–15 min. bei niedriger Hitze köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Für eine besonders glatte Sauce mit einem Stabmixer pürieren.

Gebratene Bratwurst oder Bockwurst in Scheiben schneiden, mit der warmen Currysauce übergießen. Mit zusätzlichem Currypulver bestäuben. Dazu passt: Pommes, Brötchen oder Weißbrot.