

Currysauce für Currywurst

Zutaten:

1 Flasche Tomatenketchup (einfach)
2 kleine Zwiebeln
3 EL Balsamico , dunkel
2 EL Honig
2 EL Currypulver
etwas Chilipulver oder Cayennepfeffer
1 Spritzer Sojasauce
Olivenöl
Tomatenmark
Wasser

Zubereitung:

Die kleingeschnittenen Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Etwas Tomatenmark dazu und mit etwas Wasser ablöschen. Ketchup dazugeben. Essig und Honig dazu und bei kleiner Hitze leicht köcheln lassen. Der Essi darf nicht zu schnell verdampfen. Dann die Sojasauce dazu und die anderen Gewürze. Gut umrühren, ggf. noch etwas Wasser dazu. Abschmecken, ob noch etwas Curry oder Chili dazu soll.

Menge/Portionen: 1

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Verfasser: dariosmama