Curry-Sauce

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
1		Gemüsezwiebel
1	EL	Butter
1	EL	Zucker, braun
3	EL	Currypulver
1	Dose (240g)	Tomaten
200	ml	Tomatenketchup
50	ml	Rinderbrühe
3	EL	Obstessig
2		Gewüzgurken
1	TL	Sambal Oelek
		Salz, Pfeffer

Portionen: 8

Zubereitung

Gemüsezwiebel würfeln und in Butter glasig dünsten. Curry-Pulver unterrühren und kurz anrösten. Braunen Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Rinderbrühe und stückigen Tomaten ablöschen und alles etwa 15 Minuten einkochen lassen. Gewürzgurken kleinschneiden und zusammen mit dem Tomatenketchup hinzugeben. Aufkochen lassen und mit Sambal Oelek, Obstessig und Salz abschmecken.

Hot Dog, Klassiker, Grill

From:
https://matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:saucen_und_toppings:curry-sauce?rev=1762718043

Last update: **2025/11/09 20:54**