Curry-Sauce

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
1		Zwiebel
1	EL	Öl
3	TL	Paprikapulver
2	TL	Currypulver
1	EL	Tomatenmark
1,5	EL	Zucker, braun
1	Dose	Tomaten, stückig
75	ml	Orangensaft
100	ml	Rinderbrühe
1	TL	Sambal Oelek
		Salz, Pfeffer

Portionen: 4

Zubereitung

Gemüsezwiebel würfeln und in Öl glasig dünsten. Paprika- und Currypulver unterrühren und kurz anrösten. Tomatenmark unterrühren und ebenfalls kurz anrösten. Braunen Zucker hinzugeben. Mit stückigen Tomaten, Orangensaft und Rinderbrühe ablöschen. Auf gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Mit Sambal Oelek, Pfeffer und Salz abschmecken.

Currywurst, Klassiker, Grill

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

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:saucen_und_toppings:curry-sauce?rev=1773500462

Last update: **2026/03/14 16:01**