



Currywurstsauce

Rezepte: Malsati.com Foto: Miriam

Zutaten

120 g Tomatenketchup
60 ml Wasser
1 EL Tomatenmark
1 EL Currypulver (plus etwas mehr zum Bestreuen)
1-2 EL Zucker oder Honig (je nach Süße des Ketchups)
1 TL Essig (oder ein Spritzer Worcestersauce für den Imbiss-Geschmack)
Eine Prise Cayennepfeffer oder Chilipulver (nach Wunsch für die Schärfe)

Zubereitung

Kochen: Ketchup, Wasser und Tomatenmark in einen kleinen Topf geben und bei starker Hitze kurz (etwa 1 Minute) aufkochen.
Würzen: Die Hitze reduzieren. Currypulver, Zucker/Honig, Essig und Cayennepfeffer einrühren.
Köcheln lassen: Die Soße bei schwacher Hitze etwa 3 bis 5 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen optimal verbinden.
Abschmecken: Nach der Kochzeit nochmals mit Curry oder Salz abschmecken und heiß über die geschnittene Bratwurst geben.