Currywurst Soße selber machen

Zutaten

- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- Ingwer (1 klitzekleines Stück)
- 3 EL Tomatenmark
- 1 TL brauner Zucker
- 400 g stückige Tomaten
- 100 ml Wasser
- 2 EL Currypulver
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL dunkler Balsamico-Essig
- ½ Orange (oder einfach ein Schluck O-Saft)
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Currywurst selber machen - so gehts:

1. Schäle den Knoblauch, die Zwiebel und den Ingwer. Schneide sie in sehr kleine Würfel. Brate sie in etwas Olivenöl an. Rühre das Tomatenmark unter und röste es kurz an. Gib den braunen Zucker hinzu und rühre, bis er sich auflöst. Gieße die Tomaten und das Wasser an. Würze mit Curry, Paprikapulver, Essig und Salz.
2. Lasse die Currywurst-Soße 10 Minuten köcheln. Gib dann den Orangensaft und ein paar Spritzer Zitronensaft hinzu. Püriere die Sauce und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.
3. Brate oder grille die Bratwurst und schneide sie in Scheiben. Serviere sie mit der Currywurstsoße und Pommes oder einer alternativen Beilage. Ich bestreue sie am Ende immer noch mit etwas Curry oder Paprikapulver.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.