

Currywurstsauce „Sansibar“



Zutaten:

- 150 g Gewürzgurken
- 150 g Zwiebeln, halbiert
- 30 g Butterschmalz
- 40 g brauner Zucker
- 4 gehäufte EL Curry (40 g)
- 1000 g passierte Tomaten
- 500 g Tomatenketchup
- 70 g Tomatenmark
- 2 TL Salz, (10 g)
- 2 TL Sambal Oelek (20 g)
- 1 TL Gemüsebrühe (Pulver)
- 20 g Obstessig

Zubereitung

Kleingeschnittene Zwiebeln im Butterschmalz andünsten, Zucker dazu geben und kurz karamellisieren lassen, Curry zugeben und kurz mitdünsten. Anschließend die restlichen Zutaten einschließlich der klein geschnittenen Gurken dazugeben, ca. 15 Min. köcheln lassen, pürieren und abschmecken.

Zubereitung im Monsieur Cuisine / Thermomix:

Gewürzgurken in den Mixtopf geben, 2 sec/Stufe 5 zerkleinern und umfüllen
Zwiebeln in den Mixtopf geben, 5sec/ Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben
Butterschmalz und Zucker zugeben und 3 min/Varoma/ Stufe 1 dünsten
Curry zugeben und 2 min/Varoma/ Stufe 2 dünsten
Die restlichen Zutaten einschließlich der zerkleinerten Gurken zugeben, 15 min/100°Linkslauf/ Stufe 3,5 aufkochen, pürieren und abschmecken

Vorrat:

Gewünschte Portionen in saubere Schraubgläser füllen. Bei 100° 30 Minuten einkochen.

Bei Zubereitung den Inhalt eines Glases in einen Topf geben, die kleingeschnittene Currywurst (Currybockwurst oder gebratene Bratwurst) in die Soße geben, erhitzen und servieren.

