



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Currysauce

ZUTATEN

50g Öl
30g Currypulver
30g Zucker
100g Zwiebeln
30g Ingwer
1 Stück Chili
200 ml Ananassaft
500g Dosentomaten
100g Tomatenketchup

ZUBEREITUNG

Das Öl in einem Topf erhitzen und dann das Curry, den Zucker, klein geriebenen Ingwer, gewürfelte Zwiebeln und die klein geschnittene Chilischote dazugeben. Alles schön langsam anrösten und leicht karamellisieren lassen.

Nun mit dem Ananassaft ablöschen und den Saft verkochen lassen. Daraufhin die Dosentomaten und das Ketchup dazu geben und ca. 30 Min einköcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren damit es nicht anbrennt. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist alles durch die Flotte Lotte drehen oder durch ein grobes Spitzsieb drücken.

Jetzt nur noch mit Salz abschmecken. Wer gerne eine Rauchige Note haben möchte gibt etwas Raucharoma dazu. Wer es schärfer mag, gibt Tabasco dazu.

Wenn die Soße heiß in Gläser abgefüllt und luftdicht verschlossen wird, ist sie mindestens drei Monate haltbar.