

Currywurst-Sauce

Nach einem Rezept von „Emmi kocht einfach“

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 6 Portionen

Zutaten

500 g passierte Tomaten
1 Schalotte
30 g Tomatenmark
1,5 EL brauner Zucker
75 ml Orangensaft (frisch gepresst oder 100 % Direktsaft nehmen)
1/2 Peperoni (entkernt und sehr klein geschnitten)
3 TL Paprikapulver edelsüß
2 TL Currypulver
1 Zimtstange (nach Belieben! Aber Emmi sagt, es lohnt sich!)
2 EL Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)
Salz und schwarzen Pfeffer
Currypulver zum Bestreuen (nach Belieben)

Zubereitung

1. Zuerst schält ihr die Schalotte und schneidet sie in feine Würfel. Die Peperoni waschen, entkernen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Dann erhitzt ihr 2 EL Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl) in einem Topf, und lasst die Schalotte mit der Peperoni darin kurz anschwitzen bis die Schalotte glasig ist.
 2. Jetzt gebt ihr 30 g Tomatenmark, 3 TL Paprikapulver, 2 TL Currypulver, 1 Prise Salz, etwas schwarzen Pfeffer und 1,5 EL braunen Zucker dazu. Alles kurz gemeinsam anrösten.
 3. Im Anschluss löscht ihr das Ganze mit 75 ml Orangensaft ab und verrührt alles gut miteinander. Nun kommen noch die 500 g passierten Tomaten hinein, sowie die Zimtstange. Jetzt lasst ihr die Currysauce für 15-20 Minuten bei leichter Hitze (ohne Deckel) köcheln. Zum Schluss die Zimtstange aus der Soße entfernen und noch einmal nach Belieben abschmecken.
 4. Die Currywurst-Sauce über einer gebratenen, geschnittenen Wurst verteilen und nach Belieben mit Currypulver bestreuen.
-