Currysauce für Currywurst

Die Currysauce für Currywurst ist rasch zubereitet und schmeckt viel besser als ein Fertigprodukt. Ein würziges Saucen-Rezept für die beliebte Wurst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 Stk.	Zwiebel (klein)
400 ml	Ketchup
2 EL	Aceto Balsamico rosso
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Honig
2 EL	Currypulver
1 Prise	Chiliflocken
1 Spritzer	Sojasauce
	Olivenöl
	Wasser

Zubereitung

1. Für die **Currysauce** ein wenig Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die klein gehackten Zwiebeln glasig dünsten. Tomatenmark hinzugeben und mit einem Schuss Wasser ablöschen. Da Ketchup, Honig und dunklen Balsamico Essig dazu geben und bei niedriger Hitze köcheln lassen.

2. Die Sojasauce, Honig und Chiliflocken unterrühren, je nach Konsistenz noch etwas Wasser beimengen. Eventuell nochmals mit Currypulver und Chili abschmecken.

Tipp