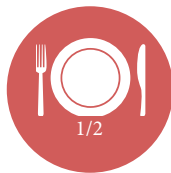




CURRYWURST SAUCE



ZUTATEN:

300 g passierte Tomaten
200 g Apfel-Mango Püree
1 Knoblauchzehe
1 rote Zwiebel
Saft einer 1/2 Limette
etwas Butter
3 EL Currypulver
1 TL Ahornsirup
etwas Salz
2 EL Paprikapulver
etwas Hot Sauce
2 EL Worcestersauce
2 EL Liquid Smoke

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe werden in wirklich kleine Stücke gehackt. Diese brätst Du dann in der Pfanne glasig an. Dann kommen nacheinander alle weiteren Zutaten dazu und werden untergerührt. Ganz wichtig ist hier das Püree. Dies sollte keine Stück beinhalten, sondern wirklich püriert sein. Umso besser ist dann das Mundgefühl beim Essen.

Zu guter Letzt schmeckst Du nun nach Belieben die Sauce mit der Hot Sauce ab. Jeder mag es schließlich etwas anders scharf.

Passend dazu grillst Du Dir parallel dazu etwa 4-6 Würstchen, schneidest sie danach in Ringe und fertig ist die Currywurst Sauce ohne Ketchup.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

