

Currywurst Sauce



Zutaten:

500 ml passierte Tomaten	250 ml Tomatenketchup
50 ml Fleischbrühe	1 Zwiebel
1 EL Butter	3 EL Tomatenmark
2 EL brauner Zucker	60 g Gewürzgurken
2-3 EL Currypulver	Salz

Zubereitung:

Die Zwiebel fein würfeln und in der Butter andünsten. Tomatenmark, Zucker und 2 EL Currypulver dazugeben und kurz mit dünsten. Die übrigen Zutaten in den Topf geben und 15 Minuten köcheln lassen.

Die Sauce pürieren und mit Salz und Currypulver abschmecken.

Also dann...gut Glut!