FRUCHTIG · SÜSS-SÄUERLICH · KLASSISCH

Berliner Currysoße

Tomatig und glänzend · 4 Portionen · 10-15 Min. köcheln

Zutaten

Für ca. 4 Portionen

500 ml passierte Tomaten

3 EL Tomatenmark, dreifach konzentriert

3-4 EL brauner Zucker oder Honig bzw. Zuckerrübensirup

3 EL Weißwein- oder Branntweinessig

1-2 EL Worcestersauce

1 TL Paprikapulver, edelsüß

1 Prise Cayennepfeffer oder Chilipulver

1 Prise Zimt oder Nelkenpulver

Salz nach Geschmack

Zum Bestäuben: ca. 2-3 EL mildes bis mittelkräftiges Currypulver

Berliner Imbiss-Style

Wurst: Helle Brühwurst ohne Darm (Wollwurst-Art) oder gebrühte Bockwurst im Naturdarm leicht bräunen.

Gewürz-Ritual: Currypulver trocken erst beim Servieren über die Soße streuen.

Beilage: Klassisch mit einer knusprigen Berliner Schrippe servieren.

Zubereitung

1. Basis anrühren
   Alle Zutaten außer dem Currypulver in einem Topf mit dem Schneebesen glatt rühren.

2. Aufkochen und einkochen
   Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und die Soße offen 10-15 Minuten köcheln lassen, bis sie dickflüssig und ketchupähnlich ist. Pürieren ist nicht nötig.

3. Abschmecken und servieren
   Mit Salz, Essig und Zucker auf die gewünschte Süße-Säure-Balance abschmecken. Abkühlen lassen und kalt oder lauwarm über die frisch gebratene, geschnittene Wurst geben. Großzügig mit trockenem Currypulver bestäuben.