IMBISSKLASSIKER FÜR ZUHAUSE

Currywurst-Soße

Fruchtig, würzig und einfach selbst gemacht · 6 Portionen · 20-25 Min.

Zutaten

Für 6 Portionen

500 g passierte Tomaten

1 Schalotte

30 g Tomatenmark

1½ EL brauner Zucker

75 ml Orangensaft

½ Peperoni

3 TL edelsüßes Paprikapulver

2 TL Currypulver, plus zum Bestreuen

1 Stange Zimt (optional)

2 EL neutrales Pflanzenöl

Salz und schwarzer Pfeffer

Schärfe anpassen

Für eine mildere Soße die Peperoni entkernen. Wenn du es schärfer magst, Kerngehäuse und Kerne mitverwenden.

Tipp

Die Soße lässt sich vorbereiten und mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren langsam erwärmen.

Zubereitung

1. Schneiden
   Schalotte schälen und fein würfeln. Peperoni waschen, entkernen und ebenfalls fein würfeln.

2. Aromaten andünsten
   Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Schalotte und Peperoni bei mittlerer Hitze andünsten, bis die Schalotte glasig ist.

3. Tomatenmark und Gewürze
   Tomatenmark, braunen Zucker, Paprikapulver und Currypulver einrühren. Eine Prise Salz und etwas Pfeffer dazugeben und etwa 1 Minute mitdünsten.

4. Ablöschen
   Orangensaft zugießen und alles gut verrühren.

5. Soße köcheln lassen
   Passierte Tomaten und nach Wunsch die Zimtstange dazugeben. Ohne Deckel bei kleiner Hitze 15-20 Minuten sanft köcheln lassen. Zimtstange herausnehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Servieren
   Gebratene Bratwurst in Stücke schneiden und mit der Soße anrichten. Nach Belieben mit Currypulver bestreuen.