WARM EINGEKOCHT · FRUCHTIG · WÜRZIG

Ruhrpott-Currysoße

Mit Pflaumenmus und Cola · 4 Portionen · 15-20 Min. köcheln

Zutaten

Für ca. 4 Portionen

500 ml passierte Tomaten (oder stückige Tomaten, später pürieren)

2 EL Tomatenmark

2 EL Pflaumenmus oder Apfelmus

150 ml Cola (keine Light) oder Fleischbrühe

1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt

2 EL Weißwein- oder Apfelessig

1-2 EL Worcestersauce

2-3 EL mildes bis mittelkräftiges Currypulver, plus zum Bestäuben

1 TL Paprikapulver, edelsüß

1 Prise Cayennepfeffer oder Chilipulver

1 EL neutrales Pflanzenöl

Salz und schwarzer Pfeffer

Für den Ruhrpott-Teller

Wurst: Grobe oder feine Rostbratwurst vom Grill passt klassisch dazu.

Durchziehen: Am Vortag gekocht und über Nacht gekühlt schmeckt die Soße besonders rund.

Finish: Vor dem Servieren frisches Currypulver darüberstreuen. Dazu Pommes und Mayonnaise als Mantaplatte servieren.

Zubereitung

1. Zwiebeln und Tomatenmark anrösten
   Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Tomatenmark zugeben und unter Rühren 1-2 Minuten mitrösten, bis es etwas dunkler wird.

2. Gewürze entfalten
   Currypulver und Paprikapulver zugeben und etwa 30 Sekunden anschwitzen. Dabei rühren und aufpassen, dass die Gewürze nicht anbrennen.

3. Ablöschen
   Mit Cola (oder Brühe) und Essig ablöschen und kurz aufkochen. Passierte Tomaten, Pflaumenmus und Worcestersauce einrühren.

4. Köcheln und pürieren
   Soße offen bei schwacher Hitze 15-20 Minuten einkochen, bis sie sämig ist. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und heiß über gegrillte Rostbratwurst geben.