

Currywurst Sauce

Für 4-6 Portionen:

2 Frische Strauchtomaten

1 Zwiebel

2 EL Tomatenmark

1 Glas / Tetra Pack passierte Tomaten

1 EL Honig

1 TL Speisestärke

1-2 EL milden Essig (z.B. Balsamico Bianco)

2 EL Öl

FeinSte Rubs No 11 ca. 1-2 TL

FeinSte Rubs No 13

Salz, Pfeffer



Die Zwiebeln sehr fein hacken, die Tomaten achteln, den Strunk entfernen und das Kerngehäuse ausschneiden. Die Tomaten in sehr kleine Würfelchen schneiden.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln andünsten. Mit FeinSte Rubs Curry No 11 bestäuben.

Das Tomatenmark mit dazu geben und mit anbraten (nicht zu stark, sonst wird es bitter).

Jetzt mit den passierten Tomaten ablöschen, den Essig, die Tomaten und Honig dazu geben.

Je länger die Sauce kocht, umso weniger verliert die Soße nachher Wasser. Dies kann aber auch

Mit der Speisestärke verhindert werden. Diese dazu in etwas kaltem Wasser auflösen und unter sie Sauce mischen.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce über die geschnittenen Bratwürste geben und mit FeinSte Rubs Curry No 13 bestäuben.

(für Kinder noch einmal das milde Curry verwenden).

Guten Appetit