

# Currysauce Sansibar

## Zutaten

- 150 gr Gewürzgurken
- 150 gr Zwiebeln, halbiert
- 60 gr Butter
- 40 gr Zucker
- 4 geh.EL Curry (40 g)
- 1000 gr passierte Tomaten
- 500 gr. Tomatenketchup
- 70 gr Tomatenmark
- 2 TL Salz, (10 gr)
- 2 TL Sambal Oelek, (20 gr)
- 1 El Gemüsebrühe
- 20 gr Obstessig



## Zubereitung

1. Gewürzgurken und Zwiebeln klein schneiden.
2. Beides mit dem Stabmixer in einzelnen Gefäßen pürieren.
3. Die Zwiebel-Creme in einen Topf zusammen mit der Butter und dem Zucker geben und 2-3 min leicht dünsten.
4. Currypulver zugeben und 2 min weiter dünsten.
5. Die restlichen Zutaten einschließlich der zerkleinerten Gurken zugeben und ca.15 min bei kleinster Stufe köcheln lassen.
6. Am Ende noch einmal alles mit dem Stabmixer pürieren.