

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.