

Currywurst-Sauce

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“

Zutaten (Für ca. 4 Personen)

- 8 rote Paprika
- 8 Bratwürste (vorgegart)
- 2 Schalotten (in feine Würfel schneiden)
- 2 Knoblauchzehen (in feine Würfel schneiden)
- 35 TL Tomatemark
- 1 L Brühe
- 1 Chilischote
- 200 Gramm Zucker
- 6 TL mildes Paprikapulver
- 4 TL scharfes Currypulver (Jaipur)
- Salz
- Öl



Zubereitung

Die Schalotten und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Die Paprika grob würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch im dem heißen Öl anschwitzen. Die gewürfelten Paprika dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Tomatenmark, die fein gehackte Chilischote dazu geben und kräftig verrühren. Mit Weißwein ablöschen und mit Curry abschmecken. Mit Brühe ablöschen und einkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab zu einer glatten Sauce vermischen.