

Currywurst-Soße

Für 4 Portionen

8 rote Paprika	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Tube Tomatenmark	1 L Brühe	1 Chilischote
200 g Zucker	6 TL mildes Paprikapulver	4 TL scharfes Currypulver
1 Prise Salz	3 EL Öl	

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. Tomatenmark und die fein gehackte Chilischote dazu geben und kräftig verrühren. Mit Weißwein ablöschen und mit Curry und Paprikapulver abschmecken. Mit Brühe ablöschen und einkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab zu einer glatten Sauce vermischen.

Frank Rosin am 15. September 2014