

Curry-Soße

1 Glas eingelegte Pflaumen, 680 gr.	500 ml Tomatenketchup	500 ml Cola Zero
2 EL Garam Masala	2 EL Curry Madras	1 EL Worcestersauce
50 ml Zitronensaft	1,50 TL Meersalz	

Den Pflaumensaft aus dem Glas und die Hälfte der Pflaumen mit der Cola einkochen bis die Flüssigkeit leicht sirupartig wird.

Die Cola-Pflaumen-Mischung pürieren.

Den Ketchup und die restlichen Zutaten hinzufügen, abschmecken.

Für mehr Schärfe etwas Curry und Sambal Oelek hinzufügen.

Nochmals kurz und rühren aufkochen und servieren.

NN am 13. Mai 2024