

Curry-Soße

600 g eingelegte Pflaumen	500 ml Tomaten-Ketchup	500 ml Cola Zero
2 EL Garam Masala	2 EL Curry Madras	1 EL Worcestersauce
50 ml Zitronensaft	1 1/2 TL Meersalz	

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

Die Cola-Pflaumen-Mischung für die Curry-Soße pürieren Den Ketchup und die restlichen Zutaten hinzufügen, abschmecken.

Falls mehr Schärfe gewünscht ist, etwas mehr Curry und Sambal Oelek hinzugeben.

Nochmals kurz aufkochen.

NN am 12. August 2024