Currywurst - das Rezept

Currysauce zu Currywurst

Bild für Druck einblenden

ergibt etwa 500 ml Sauce

Zutaten für 1 Portionen:

500 ml	Cola
6 EL	Apfelmus
2 EL	Currypulver, scharf
1 TL	Tabasco
2 EL	Worcestersauce
2 TL	Limettensaft
400 ml	Tomatenketchup
1 Prise(n)	Salz

Die Cola auf 100 ml einkochen. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen, mit Salz abschmecken und noch einmal leicht aufkochen lassen. Schon ist eine feurige, aber sehr schmackhafte Sauce fertig.

Arbeitszeit	ca. 5 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kalorien p. P.	ca. 958

Fra **Chefkoch.de**
https://www.chefkoch.de/rezepte/drucken/1552181262592026/Currysauce-zu-Currywurst.html

Berliner Currywurstsauce

Bild für Druck einblenden

Zutaten für 4 Portionen:

500 ml	Tomaten, passierte
4 TL	Honig
1 EL	Currypulver
2 TL	Gemüsebrühe
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Cayennepfeffer
2 TL	Sojasauce

Die Zutaten in eine Pfanne geben, alles vermischen und bei kleiner Flamme ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Das Rezept reicht für ca. 4 Portionen (Würstchen). Als Bratwurst empfehle ich euch eine leckere Rindswurst oder Thüringer. Als Beilage passt entweder ein Brötchen oder knusprige Pommes.

Arbeitszeit	ca. 5 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit	ca. 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kalorien p. P.	ca. 66

Fra **Chefkoch.de**
https://www.chefkoch.de/rezepte/drucken/3079721460635926/Berliner-Currywurstsauce.html