



Selbstgemachte Currywurst-Soße

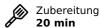


It's a match!

It's a match! Das Currypulver scharf verleiht Curry-Gerichten ein exotisches und feuriges Aroma!







Zubereitung

- Zuerst die Haut der Zwiebel entfernen und anschließen in sehr feine Würfel schneiden. Anschließen etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstückchen darin für etwa **2 Minuten** glasig dünsten.
- Anschließen das Tomatenmark, den **Honig** sowie die Gewürze hinzugeben und alles zusammen kurz anrösten. Nun den Topfinhalt mit dem Orangensaft ablöschen, vermengen und kurz aufkochen lassen.
- Im Anschluss die passierten Tomaten in den Topf hinzugeben und den Topfinhalt für **15-20 Minuten** bei mäßiger Hitze köcheln lassen.
- Den Ofen auf ca. 50°C vorheizen. Währenddessen ausreichend Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürste darin portionsweise goldbraun braten. Die fertigen Bratwürze portionsweise einschneiden und zum Warmhalten in den Ofen stellen.
- Die fertige Currywurst-Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Geschmack für eine zusätzliche Süße nochmals etwas **Honig** hinzugeben. Die Bratwürste auf jeweils einem Teller anrichten und die Soße hinzugeben. Perfekt dazu schmecken Pommes oder Weißbrot.

Zutaten

4 Bratwürste

500 g Passierte Tomaten

1 Zwiebel

30 g Tomatenmark

1 EL Honig

100 ml Orangensaft

2 TL Paprikapulver, edelsüß

1 TL Paprikapulver, smoked

2 TL Currypulver, scharf Pflanzenöl

Salz, Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.06.2026.