



## MEIN GENUSS



### Selbstgemachte Currywurst-Soße



**It's a match!**

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



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zuerst die Haut der Zwiebel entfernen und anschließend in sehr feine Würfel schneiden. Anschließend etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstückchen darin für etwa **2 Minuten** glasig dünsten.
- 2 Anschließend 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.
- 3 Im Anschluss die passierten Tomaten in den Topf hinzugeben und den Topfinhalt für **15-20 Minuten** bei mäßiger Hitze köcheln lassen.
- 4 Den Ofen auf ca. **50°C** vorheizen. Währenddessen ausreichend Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürste darin portionsweise goldbraun braten. Die fertigen Bratwürste portionsweise einschneiden und zum Warmhalten in den Ofen stellen.
- 5 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 31.07.2026.