



MEIN GENUSS



## Curry Grillsoße



**It's a match!**

It's a match! Das Curry Pulver Thailand verleiht deiner Grillsoße die nötige Würze!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

## Zubereitung

- 1 Das Tomatenmark in einen Topf geben und mit dem Apfelsaft auffüllen. Beides zu einer gleichmäßigen Masse verrühren, ein Schneebesen eignet sich am besten dazu.  
  
Den Topf mit der Tomatenmasse auf eine Herdplatte stellen und bei mittlerer Hitze aufkochen. Dabei den Inhalt immer wieder umrühren, damit sich nichts am Topfboden festsetzt.
- 2 Während die Soße langsam aufkocht, bereitest du die Knoblauchzehe vor: zuerst die Haut der Zehe entfernen und die Enden kürzen. Nach dem Schälen mit einer Knoblauchpresse zerdrücken oder auf einem Schneidebrett mit einem Hackmesser in feine Stückchen hacken.
- 3 Kocht die Tomatensoße, ist es Zeit für die nächsten Zutaten. Den fein zerkleinerten Knoblauch, Essig sowie Zucker nach und nach in den Topf zu der Tomatensoße geben und mit einem Schneebesen gut verrühren.
- 4 Dann würzt du die Tomatensoße mit unserem Curry Pulver Thailand, etwas Paprika edelsüß und einer Prise gemahlener Muskatnuss. Damit die Soße deinen Geschmack trifft, solltest du zunächst nur einen Teil der Gewürze zugeben und abschmecken. Vor allem Muskatnuss schmeckt sehr intensiv und sollte sparsam verwendet werden.  
  
Mit Pfeffer und Salz rundest du den Geschmack deiner Currysoße ab. Frisch gemahlener Pfeffer schmeckt übrigens besonders aromatisch.
- 5 Dann lässt du die Masse noch etwas einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und füllst sie in einen verschließbaren Behälter.

## Zutaten

100 g Tomatenmark, 2-fach konzentriert  
100 ml Apfelsaft  
50 ml Weißweinessig  
1 Knoblauchzehe  
50 g Zucker  
2 Teelöffel Curry Pulver Thailand  
1 Prise Muskatnuss, gemahlen  
1 Teelöffel Paprika smoked  
1 Prise **Pfeffer**  
1 Prise **Salz**

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



# MEIN GENUSS

möglich. Gutschein gültig bis zum 15.12.2026.