

## Fruchtige Currysauce mit Ananas

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

110  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

2 kg Tomaten  
5 rote Zwiebeln  
5 cm Ingwer  
1 Knoblauchzehe  
1/2 Ananas  
1 rote Chilischote  
100 g Tomatenmark  
40 ml Worcestershire Sauce  
20 ml Balsamico  
15 g Honig  
1 Zimtstange  
4 Nelken  
7 g Pimentkörner  
10 grüne Pfefferkörner  
10 g Bockshornklee  
3 Esslöffel Preiselbeergelee  
400 ml Wasser  
Salz, Pfeffer, Currypulver

Jeder Currywurst Fan weiß, dass nicht nur die Bratwurst sondern besonders die Currysauce ausschlaggebend für ein perfektes Geschmackserlebnis ist. Wenn du nicht nur Gewürzketchup oder gekaufte Saucen auf deine Currywürste gießen möchtest, koche dir einfach selbst

eine unvergleichlich leckere Sauce. Diese Variante kommt fruchtig exotisch mit frischer Ananas und süßem Preiselbeergelee daher und ist zusammen mit einem feurigen Currypulver eine tolle Mischung in deinem Pappschälchen.

Die Vorbereitung und das Einkochen brauchen etwas Zeit, aber dafür wirst du mit deiner eigenen Currysauce belohnt. In ausgekochten Weckgläsern hält sich deine Kreation Monate im Kühlschrank.

- 1 -

Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Ananas schälen und in grobe Würfel schneiden. Chili grob zerteilen. Tomaten vierteln und Kerngehäuse entfernen.

- 2 -

Pfeffer, Piment, Zimt, Nelken und Bockshornklee in einen großen Topf geben und 2 Minuten auf mittlerer Hitze anrösten. Einen Schuss Öl, Zwiebeln, Chili, Ingwer, Ananas und Knoblauch hinzugeben und 5 Minuten mitrösten. Tomatenmark hinzugeben und unter Rühren 2 Minuten mit braten.

- 3 -

Tomaten in den Topf geben, Wasser angießen und auf hoher Hitze aufkochen lassen. Auf mittlere Hitze reduzieren, Topfdeckel halb auflegen und 60 Minuten einkochen lassen.

- 4 -

Sauce mit einem Stabmixer pürieren, durch ein feines Sieb in einen kleineren Topf passieren und auf mittlerer Hitze nochmals ca. 30 Minuten um 1/3 reduzieren. Honig, Essig, Worcestershire Sauce und Gelee hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken.

# Fruchtige Currysauce mit Ananas