

Currywurstsoße

WARM ODER KALT



Zutaten

- 1 Glas Pusztasalat, abgetropft (Sud auffangen)
- 20 g Öl
- 240 g Ketchup
- 120 g Wasser
- 1,5 EL Currypulver
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 1 TL gekörnte Brühe
- 3 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer



Zubereitung

- **Vorbereitung:** Den Pusztasalat in ein Sieb geben, abtropfen lassen und den Sud auffangen.
- **Basis erhitzen:** Olivenöl in einen Topf geben und leicht erhitzen. Ketchup und Wasser hinzufügen, unter Rühren aufkochen lassen.
- **Würzen:** Currypulver, Cayennepfeffer, Brühe, Zucker, Salz und Pfeffer einrühren. Alles etwa 6 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- **Pusztasalat zugeben:** Nach ca. 3 Minuten Kochzeit den abgetropften Pusztasalat und 2 EL vom Sud einrühren. Wer es kräftiger mag, kann etwas mehr Sud verwenden.
- **Pürieren (optional):** Die Soße nach Belieben mit einem Pürierstab oder in einer Küchenmaschine fein pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- **Servieren:** Die heiße Currysoße über frisch gebratene oder gegrillte Würstchen geben und sofort genießen.

Meine Tipps

- Wer gerne eine scharfe Variante hätte gibt noch Chili mit in die Soße
- Reste halten sich gut 1 Woche im Kühlschrank und passen auch kalt z. B. zu gegrilltem