

Currywurstsauce

Zutatenliste

2 Charlotten

1 roter Apfel

1 Tube Tomatenmark

1 Glas oder 1 Packung passierte Tomaten

250 ml Orangensaft

1 EL Apfelessig

Etwas Puderzucker

1 EL Paprikapulver scharf

2 EL Currypulver

2 EL Öl

Zimt und Sternanis

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprikapulver edelsüß (nach Bedarf)

Zubereitung

- 2 Charlotten fein würfeln
- 1 Apfel reiben
- Charlotten und Apfel in 2 EL Öl und Puderzucker andünsten
- 1 Tube Tomatenmark und 2 EL Currypulver mitandünsten
- Mit passierten Tomaten ablöschen, 1 EL Apfelessig und O-Saft zugeben
- 1 EL Paprikapulver hinzufügen
- 10 bis 15 min köcheln lassen mit Zimt und Sternanis
- Abschmecken mit Gewürzen