Currywurstsauce



Zutaten:
1L Tomatensauce (gekocht aus 2Kg Tomaten oder 2 kleine Dosen passierte Tomaten)
1 Zwiebel gewürfelt
1 EL (15ml) Olivenöl
2 EL (30ml) Tomatenmark
1 TL (7ml) rote Currypaste
2 EL (30ml) mildes Currypulver (Curry Madras)
2 EL (30ml) Mangochutney
Salz, Zitronensaft zum Abschmecken
Zubereitung:
Für die Tomatensauce: 1 große Zwiebel (Gemüsezwiebel) würfeln und mit etwas Olivenöl anschwitzen (Koch-Rührelement mit Abstreifer, 160°C, 3 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO). 5 Pimentkörner, 2 Nelken, 1 TL Salz, 1 TL Zucker und 1 Lorbeerblatt zugeben. Die Tomaten waschen, vierteln und die Stielansätze ausschneiden. Zu den Zwiebeln geben und köcheln lassen. Spritzschutz aufsetzen aber die Einfüllklappe offen lassen (Koch-Rührelement mit Abstreifer, 100°C, 60 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO). Etwas überkühlen lassen und passieren. Das ergibt etwas mehr als 1L Tomatensauce. Wenn sie zu dünn ist dann noch reduzieren lassen.
Für die Currysauce:
(Koch-Rührelement mit Abstreifer, 160°C, 3 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO). Das Olivenöl in die Schüssel geben und die kleingewürfelte Zwiebel zugeben und anschwitzen.
Tomatenmark, Currypaste, Currypulver zugeben und anschwitzen (Koch-Rührelement mit Abstreifer, 160°C, 1 Min.,

Intervall 1, Heizstufe AUTO).
Mangochutney und die Tomatensauce zugeben und 1 Stunde köcheln lassen. (Koch-Rührelement mit Abstreifer, 100°C, 60 Min., Intervall 1, Heizstufe AUTO).
Mit Salz, Zitronensaft und nach Geschmack ein wenig Sojasauce abschmecken.
In kleine WECK Gläser (220ml Tulpen) füllen und 40 Minuten bei 100°C einkochen. Es hält sich aber auch im Kühlschrank gut. Hab nur noch nicht ausprobiert wie lange.
Anmerkung:
Die Schärfe beeinflusst man mit der Menge Currypaste. Je nach Currypaste kann man auch weniger oder deutlich mehr zugeben.