



Currywurst mit Sansibar Sauce

- 150 g Gewürzgurken
- 150 g Zwiebeln halbiert
- 60 g Butter
- 40 g Zucker
- 4 geh. EL Curry (40 g)
- 1000 g passierte Tomaten
- 500 g Tomatenketchup
- 70 g Tomatenmark
- 2 TL Salz
- 2 TL Sambal Oelek
- 1 Würfel Fleischbrühe
- 20 g Obstessig

1. Gewürzgurken in den Mixtopf geben und 2 Sek./Stufe 5 zerkleinern und umfüllen. (Ich habe es neulich einmal vergessen die Gurken umzufüllen - das Ergebnis hat aber genauso geschmeckt).

2. Zwiebeln in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

3. Butter und Zucker zugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 1 dünsten.

4. Curry zugeben und 2 Min./Varoma/Stufe 2 dünsten.

5. Die restlichen Zutaten einschließlich der zerkleinerten Gurken zugeben, 15 min/100°/Linkslauf/Stufe 3,5 aufkochen und abschmecken. Noch heiß in vier saubere Schraubgläser füllen und sofort verschließen. Ergibt 4 Gläser á 450 Gramm - 1 Glas reicht für ca. 6 Currywürste.