

Soße zu Currywurst

Neben den Steaks, Hacksteaks, Würstchen, Fleischspießen usw., die man üblicherweise auf den Grill legt, schmeckt zur Abwechslung auch mal eine Currywurst. Dazu machen wir eine Soße, die von der Zubereitung und den Zutaten her nicht aufwändig ist, aber weit besser schmeckt, als wir das von der Currywurst, die man auf den Jahrmärkten isst, gewohnt sind.

Etwas Öl in einem Topf erhitzen,
½ fein gewürfelte Zwiebel darin glasig dünsten,
½ grüne klein gewürfelte Paprikaschote dazugeben und kurz andünsten,
mit 300ml Wasser ablöschen,
1 Esslöffel Bratensoßenpulver und
1 Teelöffel Fleischbrühepulver dazugeben und unter Rühren kurz aufkochen.
150ml Curryketchup und
50ml Tomatenketchup einrühren.
½ gestrichener Teelöffel Currypulver,
1 Prise Pfeffer und
1 Prise Cayennepfeffer dazugeben und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit die Masse nicht anbrennt und, falls die Soße zu dick einkocht, mit etwas Wasser verdünnen.

Die fertig gegrillten Bratwürste (je nach Geschmack feine Kalbsbratwürste oder rote Grillwürste) auf den Teller legen, in Scheiben schneiden und mit der heißen Soße übergießen.

Guten Appetit!!