

# Tomaten - Curry - Sauce

## Zutaten für 4-5 Personen

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 60g Gewürzgurken
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Teelöffel Sambal Oelek
- 500g passierte Tomaten
- 3 Esslöffel Apfel Essig
- 2 Esslöffel Curry
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Teelöffel Butter
- 1 Teelöffel Salz
- etwas Honig



## Zubereitung

- 1 -

Für die Tomaten-Curry-Sauce Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Ein Teil des Zuckers drüberstreuen und hell karamellisieren lassen. 2 EL Curry und 1 TL Tomatenmark hinzu geben und alles kurz anschwitzen.

- 2 -

Gurken fein würfeln. Gurken, passierte Tomaten, Essig, Salz und Sambal Oelek in die Sauce geben und alles gut verrühren. Die Sauce ca. 10 min köcheln lassen.

- 3 -

Mit etwas Honig und Curry nach Belieben nachwürzen.

**Als Sauce zur Brat- oder Currywurst super geeignet.**