



Soße für Currywurst

Menge	Zutat	Zubereitung
1	Zwiebel	<p>sehr fein würfeln und in andünsten. zugeben und kurz mitdünsten. Mit ablöschen. Mit würzen und die Soße 5 min. köcheln lassen. Die Soße fein pürieren und nochmals abschmecken.</p>
1 EL	Olivenöl	
1 EL	Currypulver	
1 Dose	Tomaten	
2 EL	brauner Zucker	
2 EL	Essig	
1 TL	Salz	
1 TL	Brühepulver	
1 TL	Paprikapulver	
1 TL	Garam marsala	
4	Currywürste	<p>einschneiden und in einer Pfanne mit anbraten. Anschließend mit der heißen Soße servieren.</p>
2-3 EL	Öl	