# Currywurst-Sauce

## Zutaten

| Menge | Einheit | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 1 | | Zwiebel |
| 1 | EL | Öl |
| 3 | TL | Paprikapulver |
| 2 | TL | Currypulver |
| 1 | EL | Tomatenmark |
| 1,5 | EL | Zucker, braun |
| 1 | Dose | Tomaten, stückig |
| 75 | ml | Orangensaft |
| 100 | ml | Rinderbrühe |
| 1 | TL | Sambal Oelek |
| | | Salz, Pfeffer |

**Portionen:** 4

## Zubereitung

Gemüsezwiebel würfeln und in Öl glasig dünsten. Paprika- und Currypulver unterrühren und kurz anrösten. Tomatenmark unterrühren und ebenfalls kurz anrösten. Braunen Zucker hinzugeben. Mit stückigen Tomaten, Orangensaft und Rinderbrühe ablöschen. Auf gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Mit Sambal Oelek, Pfeffer und Salz abschmecken.

Currywurst, Klassiker, Grill

From:
https://www.matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
**https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:saucen_und_toppings:curry-sauce**

Last update: **2026/03/14 16:02**