KLASSIKER AUS DEM POT

Currywurst mit Ruhrpott-Soße

Würzig, fruchtig und schnell gemacht · 3 Portionen · 30 Min.

Zutaten

Für 3 Portionen

6 Bratwürste

200 g passierte Tomaten

2 EL Sojasauce

1 EL scharfes Rosenpaprikapulver

1 EL Honig

1 EL Olivenöl

6 TL Currypulver

2 TL Tomatenmark

1 TL Senf

optional: ca. 150 ml Gemüsebrühe zum Verdünnen

Dazu passt

Mit zusätzlichem Currypulver bestreuen und heiß servieren.

Zubereitung

1. Soßenbasis erwärmen
   Olivenöl und passierte Tomaten in einen Topf geben und bei kleiner Hitze erwärmen.
2. Tomatenmark und Gewürze
   Tomatenmark, Currypulver und Rosenpaprika dazugeben und gut verrühren.
3. Würzen
   Sojasauce, Senf und Honig einrühren.
4. Kurz aufkochen
   Die Soße einmal aufkochen lassen. Ist sie zu dick, etwa 150 ml Gemüsebrühe zugeben und nochmals kurz aufkochen.
5. Bratwürste braten
   Während die Soße aufkocht, Bratwürste rundherum gut braten.
6. Anrichten
   Bratwürste in Stücke schneiden, auf Teller geben und die Soße darüber verteilen.
7. Nach Belieben verfeinern
   Vor dem Servieren zusätzliches Currypulver über die Wurst streuen, wenn du magst.