

Die weltbeste Currysauce

Das brauchst du:

- 400 ml Cola
- 200 ml Ketchup
- 100 ml Leuterzucker
- 200 ml Tomatenmark
- 5 EL Pflaumenmus
- 3 EL Currypulver scharf
- 3 EL Currypulver mild
- frisch geriebener Ingwer
- 1 EL frisch geriebene Zitronenschale
- 1 EL Worcestersauce
- 1 Chilischote
- 1 Sternanis



Zubereitung

Cola in einem Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich die Menge auf etwa 100 ml reduziert hat.

In einem weiteren Topf das Currypulver in etwas Pflanzenöl anschwitzen, Sternanis, Ingwer Zitronenabrieb und Chili dazu geben.

ACHTUNG nicht zu lange rösten, sonst brennt das Currypulver an und wird bitter.

Jetzt den Ketchup, das Tomatenmark, Leuterzucker und Worcestersauce dazu geben. Einmal aufkochen lassen und dann den Pflaumenmus dazu geben. Mit Salz abschmecken.

Am besten über Nacht durchziehen lassen und vor dem servieren die Chili und den Sternanis herausnehmen.