

## Currysauce

---

Zeit: ½ h. Portionen: Rezeptnr.: 0027

---

### Zutaten:

1 Zwiebel  
¼ Chilischote rot in Stücken  
1 Stück frischen Ingwer (fein gerieben,)  
Öl  
2-3 TL Curry  
100 ml Cola  
1 kl. Dose gehackte Tomaten  
30g Tomatenmark  
3-4 EL Zucker  
1-2 TL. Salz



### Zubereitung:

1 Zwiebel  
¼ Chilischote rot in Stücken  
(wer es sehr scharf mag, ½-1 Schote)  
1 Stück frischen Ingwer (fein gerieben,)  
**3 Sek./St.5**  
20g Öl  
**2 Min./Varoma/St.1** anschwitzen  
2-3 TL Curry dazu  
**2 Min./Varoma/St.1**  
mit 100 ml Cola ablöschen  
1 kl. Dose gehackte Tomaten  
30g Tomatenmark  
3-4 EL Zucker  
1-2 TL. Salz  
**20 Min./100°/St.2**  
danach 5 Sek./Stufe 8 durchmischen  
abschmecken!

---

## Currysauce