

Currysauce-Sansibar

Zeit: ½ h. Portionen: Rezeptnr.: 0028

Zutaten:

150 g Gewürzgurken, in
Stücken
150 g Zwiebeln,, in Stücken
60 g Butter
40 g Zucker
4 EL Currypulver, (40g)
1000 g passierte Tomaten,,
oder frische
500 g Tomatenketchup
70 g Tomatenmark
2 Teelöffel Salz,, (10g)
2 Teelöffel Sambal Oelek,,
(20g)
1 EL Fleischbrühe,,
selbstgemacht, oder 1 Würfel
20 g Obstessig

Zubereitung:

Gewürzgurken in den Mixtopf geschlossen geben, **2 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
Zwiebeln in den Mixtopf geschlossen geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit Hilfe des Spatels nach unten schieben.
Butter und Zucker zugeben und **3 Min./Varoma/Stufe 2** dünsten.
Curry zugeben und **2 Min./Varoma/Stufe 2** dünsten.
Die restlichen Zutaten einschließlich der zerkleinerten Gurken zugeben, **15 Min./100°/Stufe 3,5** aufkochen und abschmecken. Gareinsatz als Spritzschutz auf den Deckel stellen.
Noch heiß in zwei ein Liter Flaschen füllen und sofort verschließen. Danach ca. 5 - 15 Minuten auf den Kopf stellen.



Currysauce-Sansibar
