Currywurst Soße – gesund und schnell gemacht

Holt Euch das Imbiss-Feeling nach Hause und macht einfach Eure Currywurst Soße selbst. Unser schnelles Saucen-Rezept wird ohne Ketchup, Cola oder Fertigsoßen gekocht. Mit nur wenigen gesunden Zutaten, die man meist im Vorrat hat, ist unsere Currywurst Soße ein Hit auf jedem Familientisch, jeder Feier und Party.

Zutaten für 4 Portionen Currywurst Soße

500 g	passierte Tomaten (auf gute Qualität achten)
1 Stück	Schalotte
30 g	Tomatenmark
1,5 EL	Zucker, braun
75 ml	Orangensaft (frisch gepresst oder 100 % Direktsaft nehmen)
1/2 Stück	Peperoni - entkernt, sehr klein geschnitten
3 TL	Paprikapulver - edelsüß
2 TL	Currypulver
1 Stück	Zimtstange
2 EL	gutes Pflanzenöl - z.B. Rapsöl

Salz und schwarzen Pfeffer

Currypulver zum Bestreuen - nach Belieben

Zubereitung Currywurst Soße

1. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden, Peperoni waschen, entkernen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.
2. Dann 2 EL Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotte mit der Peperoni darin kurz anschwitzen lassen, bis die Schalotte glasig ist.
3. Jetzt gebt Ihr das Tomatenmark, Paprikapulver, Currypulver, 1 Prise Salz, etwas schwarzen Pfeffer und den braunen Zucker dazu. Alles zusammen kurz anrösten. Im Anschluss alles mit dem Orangensaft ablöschen und gut miteinander verrühren.
4. Nun kommen noch die passierten Tomaten sowie die Zimtstange hinein. Diese alles für 15-20 Minuten auf leichter Hitze (ohne Deckel) köcheln lassen. Zum Schluss die Zimtstange aus der Soße entfernen und noch einmal nach Belieben abschmecken.

Copyright ASMO KÜCHEN vom August 2022, AdobeStock 247581909

Warum ist unsere Currywurst Soße so besonders:

- Alles wird mit **natürlichen Zutaten** gekocht sein, die man überall ganz einfach bekommen kann oder schon zuhause hat.
- Die Currywurst Soße beinhaltet **keine gekauften Fertigsoßen** und **Ketchup.**
- Es wird **wenig Zucker** verwendet.
- Die Currywurst Soße ist einfach, **schnell** und **unkompliziert** zu machen.
- Sie ist **nicht zu scharf**; ist aber leicht abwandelbar, wer Schärfe mag.
- Sie ist **familientauglich** und **kinderfreundlich.**

Welche Wurst passt für die Currywurst Soße?

Natürlich gehört zu jeder leckeren Currywurst Soße auch eine gut gemachte Bratwurst. Und hier scheiden sich die Geister und Geschmäcker.

- Eine Currywurst sollte nicht gepökelt oder geräuchert sein. Am ehesten eignen sich Bratwurst und Fleischwurst, ähnlich einer Bockwurst.
- **In Berlin** wird eine **Fleischwurst** mit oder ohne Darm serviert. Diese ähnelt einer Bockwurst und ist meist recht zart.
- **Im Ruhrgebiet** verwendet man eine **gegrillte Bratwurst** für ein Gericht mit Currywurst. Damit ist sie würziger als die Fleischwurst.

Zur Bratwurst gehört auch eine „ordentliche Beilage“. Wenn Ihr eine **leckere Alternative zu Pommes** haben möchtet, empfehlen wir z.B. selbstgemachte, knusprige Ofenkartoffeln in Wedges-Form.

Copyright ASMO KÜCHEN vom August 2022