



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

100 % Curry Sauce für Curry Liebhaber



Einkaufsliste:

Passierte Tomaten, stückig, 300 ml
Zwiebel, 1, klein geschnitten
Knoblauchzehe, 1, geschält und Keim entfernt
Ingwer, 1 kl. Stück geschält
Olivenöl
Wermut, weiß, extra dry
Läuterzucker
Tomatenessig
Currypulver, 1 EL
Rosenpaprika, 1 TL
Bockshornkleesamen, ½ TL
Kreuzkümmel, ½ TL
Koriander, ½ TL
Pfeffer
Salz

	 	
	einfach / schnell	preiswert
		
kalt servieren	warm servieren	
		



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Zubereitung:

- klein geschnittene Zwiebel in Olivenöl anschwitzen,
- Knoblauch durch eine Presse drücken,
- Ingwer fein reiben,
- Currypulver zufügen,
- alles 1 min. weiter mit anschwitzen,
- mit dem Wermut ablöschen,
- die passierten Tomaten mit den Tomatenstücken zufügen,
- die verschiedenen Gewürze einrühren,
- mit Tomatenessig, Läuterzucker, Salz und Pfeffer abschmecken

Tipp:

- Diese indisch geprägte Sauce harmoniert auch gut mit anderen Wurstsorten, wie z.B. der spanischen Chorizo oder der nordafrikanischen Merguez.