



SEXYGLASFUTTER.DE

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

### Curry Sauce klassisch - Gegengift gibt es nicht.....



#### Einkaufsliste:






Tomaten, passiert, stückig, 300 g  
Schalotten, 2, klein gewürfelt  
Knoblauch, 1 Zehe, durchgepresst  
Tomatenmark  
Olivenöl  
Tomatenessig  
Grüner Pfeffer, 10 Körner, zerdrückt  
Oregano, 1 TL  
Majoran, ½ TL  
Bohnenkraut, ½ TL  
Thymian, 4 Zweige, Blättchen abgezupft  
Rosmarin, 4 Zweige, Nadeln sehr fein gehackt  
Currypulver, 1 TL  
Läuterzucker  
Salz



SEXYGLASFUTTER.DE

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

### Symbole für Curry Sauce klassisch

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <br>einfach / schnell | <br>preiswert          |
| <br>kalt servieren | <br>warm servieren    |   |
|   |  | <br><i>Party food</i> |

### Zubereitung:

- Schalotten in Olivenöl anschwitzen,
- Knoblauch und Tomatenmark zufügen,
- nach ca. 1 min. mit Tomatenessig ablöschen,
- passierte Tomaten incl. des Fruchtfleisches zufügen und
- ca. 20 einköcheln,
- die Gewürze einrühren,
- mit Läuterzucker und Salz abschmecken

### Tipp:

- Diese mediterrane Variante schmeckt nicht nur zu einer gegrillten Bratwurst / Currywurst, sondern harmoniert auch z.B. mit einer italienischen Salsiccia.