

Rezept

Currysoße

Zutaten

- 500 gr passierte, gewürzte Tomaten (Tomate frito)
- 500 gr Fleischbrühe
- 500 gr Demiglace (braune, gebundene Soße)
- 250 gr Apfelsaft, natur
- 250 gr „Gewürzgurkenwasser“
- 50 gr Balsamico
- 50 gr Agavendicksaft

- 150 gr Gewürzgurken, klein gewürfelt
- 150 gr Apfel, klein gewürfelt
- 200 gr Zwiebeln, klein gewürfelt
- 20 gr Knoblauch, gerieben

- 5 gr Pfeffer
- 5 gr Paprika, süß
- 5 gr Paprika, scharf
- 10 gr Curry

Vorbereitungen

Die Zwiebeln und den Knoblauch mit ganz wenig Öl in einen Topf glasig anschwitzen, dann Apfel und Gurke zugeben, weiterschwitzen, danach die Gewürze, den Balsamico und den Agavendicksaft zugeben und mit dem Gurkenwasser und dem Apfelsaft ablöschen, aufkochen lassen, die passierten Tomaten, die Brühe und die braune Soße zugeben, bei mittlerer Hitze gut durchkochen, mit einem Mixstab fein pürieren, auf gewünschte Konsistenz einkochen und ggf. abpassieren.



Rezept

Haltbarmachung

Kochend heiß in gespülte Einmachgläser abfüllen, schnell luftdicht verschließen und kühl stellen

Lagerung

Ungekühlt im Dunklen für ca. 3 Monate
Geöffnet im Kühlschrank für 5 Tage

