

Currysauce

Fruchtig. Tomatig. Scharf. Hausgemachte Currysauce ist leicht gemacht. Damit sind deiner Kreativität keine Grenzen gesetzt. Im Ruhrgebiet wirst du auf hunderte verschiedener Saucen stoßen, und jeder hat natürlich die einzig wahre. Ich hab gleich zwei Lieblingssaucen: die meiner liebten Currywurst-Bude und meine eigene besonders fruchtige.



Currysauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Portionen): 1 Ananas (geschält: 800 Gramm) | 1,4 Kilo passierte Tomaten | 300 Gramm Zwiebel | 5 Esslöffel Zucker | 5 Esslöffel Currypulver | 4 Esslöffel Salz | 3 Esslöffel brauner Zucker | 2, 5 Esslöffel Sojasauce (glutenfrei, falls du die Sauce einkochen möchtest) | 2 Esslöffel Apfelessig | 2,5 Esslöffel milde Chiliflocken | 2,5 Esslöffel Paprikapulver | 1 Teelöffel Ingwerpulver | 1 Prise Knoblauchpulver | 1 Esslöffel Öl



Currysauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (40 Minuten): 1. Ananas schälen, Strunk entfernen und grob würfeln. 2. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 3. Zwiebeln in Olivenöl glasig braten, dann bei Seite stellen. 4. Ananas anrösten, und mit braunem Zucker karamellisieren und circa zehn Minuten köcheln lassen. 5. Passierte Tomaten und Zwiebeln hinzufügen, zehn Minuten köcheln lassen, dann pürieren. 6. Sojasauce, Zucker, Salz, Knoblauchpulver, Essig und Chili hinzugeben und nochmals zehn Minuten köcheln lassen. 7. Mit Paprikapulver, Ingwerpulver und Currypulver würzen. 8. Servieren oder zum haltbar machen, Sauce in heiß ausgespülte Gläser mit Schraubverschluss füllen und 90 Minuten bei 100° einkochen (bitte beachte hierzu auch meine genauen [Einkoch-Hinweise](#)).

Jetzt noch mehr [Saucen-Rezepte](#) und [Hausmannskost-Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Schälchen: 170 Kalorien | 2,6 Gramm Fett | 32,6 Gramm Kohlenhydrate | 3,3 Gramm Eiweiß