

Currysauce für Currywurst

auch als Grill- und Fonduesauce oder zu Spareribs

1 Flasche Tomatenketchup, einfaches, ca. 500 ml
2 kleine Zwiebel(n)
3 EL Balsamico, dunkel
2 EL Honig
2 EL Currypulver
etwas Chilipulver oder Cayennepfeffer
1 Spritzer Sojasauce
Olivenöl
Tomatenmark
Wasser

Die kleingeschnittenen Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Etwas Tomatenmark dazugeben und mit etwas Wasser ablöschen. Ketchup, Essig und Honig dazugeben und bei kleiner Hitze leicht köcheln lassen. Der Essig darf nicht zu schnell verdampfen. Dann die Sojasauce und die anderen Gewürze dazugeben. Gut umrühren, ggf. noch etwas Wasser dazugeben. Abschmecken, ob noch etwas Curry oder Chili dazu soll.