Currywurst-Sauce

Zutaten (für ca. 500 ml Sauce)

1 grosse Zwiebel
Sonnenblumenöl
Tomatenmark
Wasser
500 ml Tomatenketchup
2 EL Honig
3 EL Balsamico-Essig (dunkel)
1 Spritzer Sojasauce
Currypulver nach Belieben
Chilipulver/Cayennepfeffer nach Belieben

Zubereitung

Die Zwiebel klein schneiden und in Sonnenblumenöl glasig dünsten. Etwas Tomatenmark dazugeben und mit Wasser ablöschen. Ketchup, Honig und Balsamico-Essig dazugeben und bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mit Sojasauce und nach Belieben mit Currypulver und Chilipulver/Cayennepfeffer würzen. Eventuell noch etwas Wasser dazugeben. Die Sauce abkühlen lassen und bei Zimmertemperatur zu einer gebratenen Wurst servieren.