

Soße für Currywurst

Zutaten

- 1 Flasche Tomatenketchup
- Tomatenmark
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Balsamico dunkel
- 2 EL Honig
- 1 Spritzer Sojasauce
- Chilipulver oder Cayennepfeffer
- Olivenöl



Zubereitung

- Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten
- etwas Tomatenmark dazugeben und mit Wasser ablöschen
- Ketchup, Balsamico und Honig dazugeben, leicht köcheln lassen
- Currypulver und Sojasauce hinzugeben

