fruchtige Pflaumen-Curry-Sauce

Diese Sauce stammt ursprünglich von "Ratgar Beckmann" und wurde von mir etwas angepasst. Daher auch der Zusatz DD.

Zutaten:

1 Gl. Dunstpflaumen aus dem Glas

0.4 Ltr. Cola

500 ml Ketchup

2 EL Worchestersauce

3 EL Currypulver (Zitronencurry, Milden-, und pik. Curry)

1 Ms. Zimt (darf nicht durchschmecken)

1 Zitrone

Salz, Pfeffer zum Abschmecken

200 ml chinesischen Pflaumenwein

DD Variante:

Mit Pflaumenwein die gewünschte Konsistenz herstellen

Zubereitung:

Die Pflaumen abgießen und den Saft auffangen und mit aufgießen und erhitzen. Die Hälfte der Pflaumen darin mit köcheln. Auf kleiner Flamme, so lange, bis sich die Flüssigkeit auf gut 1/5 reduziert hat. Dann mit dem Zauberstab pürrieren. Ketchup, Worchestersauce, den Saft einer halben Zitrone, 3 EL Currypulver einrühren und kurz aufkochen. Mit 1 Msp Zimt (Vorsicht, soll nicht vorschmecken!) und Salz abrunden. Fertig.

Aufkochen und in Marmeladegläser abfüllen.

Anmerkung: hält sich längere Zeit im Kühlschrank.

Ideal für eine Winterlichen Currywurst, oder einfach mal eine andere Curry Sauce.

Grillen

Start

From:

https://ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://ddws.de/fuer_s_grillen:pflaumen-currysauce?rev=1441034379

Last update: 25.03.2022 18:16

