

Currywurstsauce

(Berliner Currywurst)

Zutaten für ca. 4 dl

(oder 6 Bratwürsten)

1	EL	Olivenöl	
150	g	Tomatenpüree	
2	EL	Zucker	Tomatenpüree und Zucker im Olivenöl kurz rösten
2-3	EL	Curry	
1	EL	Cayennepfeffer	Unter Tomatenpüree ziehen
2.5	dl	Orangensaft	Sauce ablöschen
1	dl	Ketchup	
1	TL	Hühnerbouillon	
2		Sternanis	Ketchup, Hühnerbouillon und Sternanis zur Sauce geben und diese 2-3 Minuten köcheln.
		Salz	
		Pfeffer a.d.M	
		Zucker	Sauce abschmecken und Sternanis entfernen.
			Passt zu grillierter oder pochierter Kalbsbratwurst mit Pommes frites