

Currysoße

Informationen

Das Rezept lässt sich nicht komplett formell formulieren, da jede*r einen anderen Geschmack hat. Weiterhin hat jede der Grundzutaten wechselnde Intensitäten, sodass das "Geheimnis" der Currysoße zu einem Großteil im Abschmecken liegt. Abgesehen von der Grundrezeptur können hier folglich keine genauen Mengenangaben der verwendeten Gewürze gemacht werden.

Als Grundregel gilt: Ist die Soße zu süß, oder schmeckt zu "lasch", fehlt meist Zitronensaft oder Salz. Weiterhin sollte man die Soße nicht allzu scharf machen, sie wird noch etwas schärfer.

Zutaten

Alle Angaben sind ungefähre Mengen

- 1l Cola mit Zucker
- 600-700ml Ketchup
- 1 Glas feines Apfelmus
- ggf. Malzbier
- Worcestersoße
- Tabasco
- Viel Currys
- Chilipulver
- Zitronensaft
- Salz

Zubereitung

Die Cola in einem großen Topf erhitzen und auf ca. 1/5 reduzieren lassen. Den Ketchup und nach Belieben Apfelmus dazugeben. Ggf. nach Geschmack auch etwas Malzbier dazugeben.

Mit viel Curry, Worcestersoße, Tabasco, Chilipulver, Zitronensaft und Salz nach Geschmack würzen. Falls trotz der Cola und des Ketchups noch Süße fehlt, kann Rohrzucker hinzugegeben werden.

Min. einmal aufkochen lassen und anschließend auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen. Ggf. bei zu grober Konsistenz einen Pürierstab einsetzen. Heiß in Gläser abfüllen oder servieren.