

Fruchtige Currysoße



Zutaten:

- 1 Glas Pflaumen (ca. 700 gr.)
- 1 Liter Cola
- 1 Liter Ketchup
- 4 El. Worcestersoße
- 7 El. Currypulver
- 1 El. Chilipulver
- 4 El. Zucker
- 2 El. Zitronensaft
- 2 Zwiebeln

Zubereitung:

Zwiebeln klein schneiden und in etwas Öl anrösten.

Danach mit dem Zucker karamellisieren.

Die Pflaumen und die Cola hinzugeben und auf kleiner Flamme um 50-60% reduzieren.

Das Ganze dann mit dem Pürierstab schön sehmig mixen, den Ketchup und die restlichen Zutaten hinzugeben und noch mal kurz aufkochen.

Die Schärfe kann mit weiterem Chilipulver nach Wunsch erhöht werden.

Fertig!