Curry Sauce "WeberStyle"

Eine weitere Curry-sauce die recht pikant ist.

Zutaten:
40 g. Ingwer frisch
60 g. Zwiebel würfel
10 g. Knoblauch gehackt
100 g. Apfel in würfel
40 g. Öl
40 g. brauner Zucker
30 g. Currypulver (keinen scharfen)
750 ml Fruchtsaft (je 250 ml Orange-, Ananas-, Mango-Saft)
250 ml Ketchup
80 g. Dijon-Senf
20 ml. Worchestersauce.

Zubereitung:
Zwiebelwürfel in Öl anschwitzen bis diese glasig sind. geh. Knoblauch, geh. Ingwer und kleine geschnittenen Apfel zugeben und weiter dünsten. braunen Zucker zugeben und weiter rühren bis der Zucker sich gelöst hat. Mit Currypulver abstäuben und sofort mit Saft ablöschen. Ketchup, Senf und Worchester zugebnen und bis zur gewünschten konsistenz einkochen. ggf. mit Salz abschmecken. Die Sauce sollte nicht püriert werden. Die Stückigkeit ist mit das Besondere an dieser Variante einer Currysauce.

Tip:
etwas weniger Curry „Madras“ nehmen. Es wird durch den Ingwer sonst zu scharf. Keinen scharfen Curry benutzen. In der Zukunft werde ich einen milderen Curry nehmen.

Historie:
9.2.2023 zum ersten Grillen in diesem Jahr und als Test für meinen ersten Kurs in der Weber Academey.

Grillen
Essen und Mehr

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

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:curry-sauce_weber-style?rev=1677413481

Last update: **26.02.2023 13:11**