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

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

Last update: **25.03.2022 18:16**