fruchtige Pflaumen-Curry-Sauce

Diese Sauce stammt ursprünglich von „Ratgar Beckmann“ und wurde von mir etwas angepasst.
Daher auch der Zusatz DD.
Ideal für eine gefüllte "Plum and Bacon Sausage"

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 Msp Zimt (darf nicht durchschmecken)
1 Zitrone
Salz, Pfeffer zum Abschmecken
200 ml chinesischer Pflaumenwein

DD Variante:

```
Mit Pflaumenwein die gewünschte Konsistenz herstellen, ggf etwas frischen Ingwer mit verkochen
```

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, Currypulver einrühren und kurz aufkochen. Mit 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.
Empfehlung: zu dieser gefüllten Bratwurst!

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=1447332008

Last update: **25.03.2022 18:16**