

Coca-Cola-Curry-Soße

Zutaten

400 ml Coca-Cola
400 ml Ketchup
5 EL Apfelmus
3 EL Currypulver
frisch geriebener Ingwer
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 EL Worcestersoße
1 Spritzer Tabasco

Zubereitung

Koche die Coca-Cola in einem Topf bei mittlerer Hitze zu einer Reduktion von etwa 100 ml ein.

Hitze aus und restliche Zutaten rein! Erst Ketchup, Apfelmus und Worcestersoße, dann Ingwer und Currypulver. Das Currypulver esslöffelweise hinzugeben und zwischendurch probieren.

Passt der Mix für dich, mit Zitronensaft und Tabasco abschmecken.
Fertig!

Serviere die Soße klassisch zu Brat- oder Brühwürsten oder experimentiere mit gebratenem Fisch und Ofengemüse.

