

Schnellbau-Anleitung für Paddy's Currysoße

Zutaten: ungewürzter, einfacher Tomatenketchup
Tomatenmark
Zwiebel(n), fein gewürfelt
etwas Knoblauch, fein eschnitten/ gehackt
Bananensaft
Cola (*am besten das echte Markenprodukt Coca-Cola! kein Zero oder sowas!*)
Tafelessig, klar (5%)
Salz
Curry-Pulver
Chayenne-Pfeffer
etwas Pflanzenöl zum Anbraten (Raps- oder Sonnenblumenöl)

Zubereitungshinweise:

Da ich dieses Rezept "nach Gefühl" koche, kann ich Euch natürlich keine genauen Grammaturen und Mengen bei den Zutaten liefern. Jedoch könnte diese Faustformeln bei der "Kalkulation" behilflich sein:

- **Pro Portion** brauche ich ca. 40 - 60 ml fertige Soße
- Von den **Mengenverhältnissen** kommt auf 10 Liter Tomatenketchup ca. 1 Tube Tomatenmark, 6-8 Liter Bananensaft und 2-3 Liter Cola, sowie ein ordentlicher Schluck Essig. Hierbei würde ich 2-3 Gemüsezwiebeln und ca. 5 Knoblauchzehen nutzen.
- Bei 10 Liter Tomatenketchup (wie zuvor genannt) habe ich nachher gut 16 - 17 Liter fertige Soße.
- Ihr braucht richtig viel Curry - also daher direkt "größere" Gebinde kaufen!

Zubereitung:

Die fein geschnittenen Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Öl glasig anbraten (nicht dunkel werden lassen), Tomatenmark und ordentlich Curry-Pulver hinzugeben. Kurz, unter Rühren, etwas anrösten lassen. Mit einem Teil des Banensaftes ablöschen, kurz aufkochen lassen.

Den Tomatenketchup hinzufügen und mit dem restlichen Banensaft aufgießen. Erneut heiß werden lassen. Achtung - wenn die Soße "blubbert" - Verbrennungsgefahr! Daher die Soße immer nur heiß werden lassen, nicht mehr kochen. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Mit Cola aufgießen und wieder heiß werden lassen.

Zum Schluss mit weiterem Curry, Salz und Chayenne-Pfeffer abschmecken. Mit dem Essig das Süß-Sauer-Verhältnis ausbalancieren. Soße so lang simmern lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Anmerkungen:

Ich brate die Wurst meistens vorher ab, schneide diese in Curry-Wurst-Happen und gebe die Soße darüber, um das Ganze im Backofen (meist eben am nächsten Tag) bei ca. 150° C (abdecken!!!) heiß zu ziehen. Solltet Ihr das so machen, dann darf die Soße etwas "dünner" sein, da sie noch nachdickt.

Viel Spaß beim Nachkochen & Genießen

*Euer
Patrick*