BASTIS CURRYWURST-SOßE

Zutaten:

20 g Öl
250 g Tomatenketchup
60 g Orangensaft
60 g Cola
1 EL Aprikosenmarmelade
1-2 EL Currypulver
1/2 TL Cayennepfeffer
1/2 TL Paprikapulver
1 TL Honig
1 TL gekörnte Brühe
1 EL Zucker
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitungszeit:
8 Minuten

Menge:
4 Portionen

Zubereitung:

Öl, Tomatenketchup, Orangensaft, Cola und 1 EL Aprikosenmarmelade in einen Topf geben und etwa 2 Minuten kochen lassen.
Mit Currypulver, Paprikapulver und Cayennepfeffer nach Belieben würzen und gekörnte Brühe, Salz, Pfeffer, Honig und Zucker hinzugeben. Anschließend etwa 6 Minuten kochen lassen – und fertig!

