

Curry-Soße spezial

Zutaten (für 4-6 Personen):

- 1 EL Olivenöl
- 125 g Tomatenmark
- 2-3 EL Currypulver
- 1 TL Cayenne-Pfeffer
- 250 ml Orangensaft
- Zucker
- 1 TL gekörnte Brühe
- Salz und Pfeffer

Olivenöl in einem Stieltopf leicht erhitzen. Tomatenmark dazugeben und auf mittlerer Hitze (circa 70 Grad) für etwa ein bis zwei Minuten erhitzen. Das Currypulver und den Cayenne-Pfeffer hinzufügen und bei gleichbleibender Hitze verrühren. Mit Orangensaft aufgießen, etwas gekörnte Brühe hinzugeben und zum Kochen bringen. Ungefähr zwei bis drei Minuten kochen und abschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die gewünschte Konsistenz durch Zugabe von Wasser regulieren.

Sendetermin: 08.07.2011

Koch/Köchin: Heinz Wehmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen