

Currywurst Sauce aus dem Ruhrgebiet



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Ob Dortmund, Bochum, Recklinghausen oder Gelsenkirchen: Currywurst ist ein kulinarischer und kultureller Bestandteil des Ruhrgebiets.

Zutaten

- 400 g Ketchup oder
- 200 g passierte Tomaten
- 2 TL Tomatenmark
- 1/2 " Baby-Ananas", geschält, püriert
- 6 Tl Currypulver
- 1 El Rosenpaprika
- 2 EL Sojasauce
- 1 Tl Senf
- 1 EL Honig
- 5 EL Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die geschälte und vom harten Innenkern befreite Ananas mit dem Stabmixer fein pürieren und mit allen anderen Zutaten verrühren. Die Sauce nach eigenem Gusto mehr oder weniger scharf abschmecken.

Schritt2

Zu guter Bratwurst, nicht zu gebratener Brühwurst.

Rezeptart: Westfälische Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/currywurst-sauce-aus-dem-ruhrgebiet/>