

# 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/>