# Homemade Currysauce

## Zutaten

- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 100 g Tomatenmark
- 4 EL Curry
- etwas Cayennepfeffer
- 200 ml Orangensaft
- 200 g passierte Tomaten
- 2 Stück Sternanis
- 3 EL brauner Zucker
- 1 TL MAGGI Gemüse Brühe
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

## Zubereitung

1. THOMY Reines Rapsöl in einem Topf erhitzen.

2. Tomatenmark zugeben und 1 Min. unter kräftigem Rühren anrösten.

3. Curry und Cayennepfeffer darüber stäuben und kurz mitrösten. Mit Orangensaft ablöschen.

4. Tomaten, Sternanis, Zucker und Maggi Gemüse Brühe zugeben. Alles gründlich miteinander verrühren und zugedeckt 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce eignet sich für Currywurst oder als Sauce zu Burgern. Vor dem Servieren mit etwas Curry zur Dekoration bestäuben.

### Nährwert-Anzeige

| | |
|---|---|
| Kohlenhydrate | 22 g |
| Energie | 132 kcal |
| Fett | 4 g |
| Protein | 2 g |

17 Minuten

4 Portionen



MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de