



*Unser Bestes für Ihre Familie*

## **Currysauce , hausgemacht** TM 31 (TM 21)

6 Portionen

10 g	Olivenöl
1 Glas	Tomatenmark (130 g)
1 gestr. EL	Curry
1 gestr. TL	Cayenne-Pfeffer
250 g	Orangensaft
1/2 TL	gekörnte Brühe
2	Sternanis
1/2 TL	Zucker
2 Prisen	Salz
1 Prise	Pfeffer

- Öl und Tomatenmark in den Mixtopf geben und **1 Min./Varoma/Stufe 1 (1 Min./100°/Stufe 2)** anschwitzen.
- Die übrigen Zutaten zugeben und **3 Min./100°/☞/Stufe 1 (3 Min./100°/Stufe 1)** kochen.
- Sternanis wieder heraus nehmen.

### **Bemerkung:**

Diese Sauce veredelt jede Bratwurst zu einer Currywurst.



Thermomix