

PapaWehde`s Curry Ketchup ***

Tauche ein in eine Welt exotischer Aromen mit diesem außergewöhnlichen Ketchup-Rezept, das deine Geschmacksknospen auf eine unvergessliche Reise entführt. Die Kombination aus fruchtiger Mango, würzigem Curry und einer Prise Zimt verleiht diesem Ketchup eine einzigartige Süße und Komplexität. Ob als Dip zu Pommes oder als raffinierte Ergänzung zu Gegrilltem, dieser Ketchup wird dich und deine Gäste begeistern. Achtung: Dieses Ketchup ist nichts für Kalorienzähler, aber ein absolutes Muss für alle, die süße und herzhaft Aromen lieben!



Zutaten:

- ca. 1,5 L Ketchup
- 1 Tube Tomatenmark
- ca. 500ml Fanta Mango/Drachenfrucht
- ca. 60gr. Orangen Sirup zb. wie [AMAZON](#)
- ca. 150gr. Aachener Pflümli [AMAZON](#)
- ca. 60gr. Cola Sirup
- ca. 4 Zehen Knoblauch
- ca. 2 große rote Zwiebeln
- ca. 2 Tl. von meinem [Grillpfeffer](#)
- ca. 2 Zimtstangen
- ca. 2 Anis Sterne
- ein paar Nelken
- verschiedene Curry Sorten
- ...

Zubereitung:

Vorbereitung:

- Knoblauch und Zwiebeln klein schneiden und in einem Mixer fein zerkleinern.

Anbraten:

- Etwas Öl in einem Topf erhitzen.
- Zerkleinerten Knoblauch und Zwiebeln darin kurz anbraten.
- Tomatenmark hinzufügen und unter Rühren anbraten, bis Röstaromen entstehen.
Bei Bedarf etwas Fanta Mango/Drachenfrucht hinzufügen, um ein Anbrennen zu verhindern.

Köcheln:

- Ketchup in den Topf geben und mit der restlichen Fanta Mango/Drachenfrucht verdünnen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.
- Kurz aufkochen lassen.
- Orangen Sirup, Cola Sirup, Pflümli, Grillpfeffer, Zimtstangen, Sternanis, Nelken und die verschiedenen Currysorten hinzufügen.
- Bei mittlerer Hitze mindestens eine Stunde köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren.
- Bei Bedarf mit zusätzlicher Fanta Mango/Drachenfrucht verdünnen, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten.

Abschmecken und Fertigstellen:

- Sauce abschmecken und bei Bedarf mit weiteren Gewürzen nachwürzen.

- Zimtstangen, Sternanis und Nelken entfernen.
- Sauce vollständig abkühlen lassen.
- In saubere, luftdichte Glasbehälter abfüllen.

Hinweise:

- Diese Sauce ist sehr süß, daher ist sie möglicherweise nicht für jeden Geschmack geeignet.
- Die Auswahl und Menge der Currysorten können nach persönlichem Geschmack variiert werden.
- Die Sauce kann sowohl warm als auch kalt serviert werden.
- Für ein intensiveren Geschmack, kann die Sauce auch länger als eine Stunde geköchelt werden.

Revision #1

Created 14 June 2025 14:09:29 by PapaWehde

Updated 14 June 2025 14:11:54 by PapaWehde