



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

## Curry Sauce scharf - Suizid für Anfänger



### Einkaufsliste:

Passierte Tomaten, 400 ml  
 Rote Zwiebeln, 2, klein gewürfelt  
 Knoblauch, 2 Zehen, ohne Keim durchgepresst  
 Olivenöl  
 Gemüsefond oder Biobrühe, ca. 200 ml  
 Paprikamark  
 Chilischote, 1, entkernt und sehr klein gehackt  
 Currypulver, 1 EL  
 Paprika de la Vera (geräuchertes Paprikapulver)  
 Piment d'Espelette  
 Zitrone, 1 Bio, Schale abgeraspelt, Saft ausgepresst  
 Zitronenpfeffer  
 Läuterzucker  
 Salz

	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren	 warm servieren	
		



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

**Zubereitung:**

- Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen,
- Knoblauch zufügen,
- Paprikamark und Currypulver mit anrösten,
- mit Gemüsefond oder Biobrühe großzügig ablöschen,
- Chilischote zufügen und
- ca. 10 min. einköcheln,
- passierte Tomaten zufügen,
- weitere 15 min. einköcheln,
- geräuchertes Paprikapulver, Piment d'Espelette, Zitronenabrieb und Zitronenpfeffer einrühren,
- mit Zitronensaft, Läuterzucker und Salz abschmecken