Currysoße

Zutaten für 6 Personen

1 große Zwiebel	schälen und fein würfeln.
10 g Butter	in einem Topf heiß werden lassen und die Zwiebeln darin glasig andünsten.
1 EL brauner Zucker	darüberstreuen und unter Rühren karamellisieren lassen.
3 TL Currypulver	zufügen, gut untermischen und kurz mitbraten. Alles mit
50 ml Rinderbrühe	ablöschen.
1 Dose stückige Tomaten	zufügen und etwa 20 Minuten etwas einkochen lassen. Inzwischen
2-4 Gewürzgurken	in kleine Würfel schneiden und zusammen mit
3 EL Apfelessig	
150 ml Ketchup	
50 ml Curryketchup	und
1-2 TL Sambal Olek	(je nach Geschmack) zur Soße geben. Mit
Salz, Pfeffer, Zitronensaft	abschmecken. Die Soße wird nun auf gegrillten Bratwürsten verteilt, mit Currypulver bestäubt und mit Röstzwiebeln garniert.

Das passt dazu: frisches Baguette