

Die beste Currywurst-Soße der Welt

Wer liebt sie nicht? Die Currywurst ist ein echter Klassiker unter den Fastfood-Gerichten. Jede Imbissbude hat ihr eigenes Geheimrezept für die perfekte Currysoße. Doch oft wird dabei nur Ketchup mit ein paar Früchten, Chili und Gewürzen gemischt. Das geht viel raffinierter! Selbstgemacht schmeckt es einfach unvergleichlich – und wenn man auf Vorrat kocht, hält sich der Aufwand auch in Grenzen. Hier kommt das Rezept für die beste Currywurstsoße der Welt.

Übrigens: Perfekt zur Soße passt für uns eine gebrühte Bratwurst vom Schwein ohne viel Kräuter oder Gewürze. Und natürlich Pommes oder einfach ein Brot. Wir wünschen guten Appetit!

Grundsauce

- 400 Gramm weiße Zwiebeln
- 100 Milliliter Sonnenblumenöl
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Kilo rote Paprika
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 75 Gramm frischer Ingwer
- 2 Chilischoten
- 2 Esslöffel Currypulver
- 2 Esslöffel Paprikapulver (edelsüß)
- 250 Gramm Tomatenmark
- 100 Gramm Zucker
- 100 Milliliter Apfelessig (naturtrüb)
- 0,7 Liter Maracuja-Saft
- 3 Esslöffel Apfelmus
- 1 Esslöffel Salz
- 2 Esslöffel Worcester-Sauce
- 2 Teelöffel Johannisbrotkernmehl

Zubereitung

Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden Sie sie in feine Würfel. Den Ingwer ebenfalls schälen – das gelingt am besten mit einem Löffel – und fein würfeln. Die Paprika in kleine Stücke schneiden, Frühlingszwiebeln und Chili in Ringe schneiden. Den Knoblauch grob hacken.

Erhitzen Sie etwas Öl in einem großen Topf und geben Sie die Zwiebeln hinein. Braten Sie diese an, bis sie weich und leicht karamellisiert sind. Dann fügen Sie den Knoblauch, die Paprika, die Frühlingszwiebeln, die Chili und den Ingwer hinzu und braten alles zusammen an, bis das Gemüse gut angeröstet ist.

Sobald das Gemüse gut gebraten ist, streuen Sie Currypulver und Paprikapulver darüber und rösten die Gewürze kurz mit, bis sie ihr Aroma entfalten. Schieben Sie dann das Gemüse im Topf zur Seite und geben Sie Tomatenmark und Zucker in die freie Fläche. Braten Sie diese Mischung an, bis sie leicht karamellisiert. Löschen Sie dann mit Apfelessig ab und lassen Sie die Flüssigkeit kurz einkochen. Anschließend kommen Maracujasaft, Salz und Worcestersauce dazu. Lassen Sie die Currysoße zugedeckt eine Stunde lang bei niedriger Hitze köcheln.

Während die Soße köchelt, bereiten Sie das Tomatenkaramell vor. Schmelzen Sie dazu den Zucker in einem Topf, bis er goldbraun wird. Geben Sie dann das Tomatenmark hinzu und rühren Sie kräftig, bis sich alles gut verbunden hat. Löschen Sie das Karamell mit Essig ab und rühren Sie es in die Currysoße.

Tomatenkaramell

- 50 Gramm Zucker
- 25 Gramm Tomatenmark
- 4 cl Apfelessig naturtrüb

Nach der Kochzeit rühren Sie das Johannisbrotkernmehl in die Soße ein und pürieren alles mit einem Stabmixer, bis die Soße glatt ist. Lassen Sie die Soße nochmals kurz aufkochen und schmecken Sie sie dann final ab. Vor dem Servieren einen Hauch Currypulver darüber geben – fertig.

Füllen Sie einen Teil der fertigen Currysoße in sterile Gläser ab, um sie für später aufzubewahren – so haben Sie auch in Zukunft

noch etwas von Ihrem Kochaufwand!

Vereinfachte Variante

- 1 Zwiebel
- Zucker
- Apfelessig
- 500 g passierte Tomaten
- 200 ml Wasser
- Tomatenmark
- Worcestersauce
- 2 TL Paprikapulver - edelsüß
- 2 TL Currypulver (z.B. Madras Curry) - plus Currypulver zum Bestreuen

Zwiebeln in Rapsöl anschwitzen, salzen, Zucker zugeben und hell karamellisieren lassen. Mit Apfelessig ablöschen und die Tomaten zugeben und das Ganze köcheln lassen. Die restlichen Gewürze und das Tomatenmark dazu und weiter köcheln. Mit Salz und Pfeffer und eventuell noch etwas Zucker oder Essig abschmecken.

From:

<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:fastfood&rev=1770744585>

Last update: **2026/02/10 17:29**

