

fast so wie von Tim Mälzer

## **Currysauce**

6 Portionen

### **Zutaten**

125 g konzentriertes Tomatenmark, 250 g passierte Tomaten, 250 ml Orangensaft, 3 Sternanis, 1-2 Esslöffel brauner Zucker, 1 Teelöffel gekörnte Brühe, 0,5 Teelöffel Cayennepfeffer, 3-5 Esslöffel Currypulver, 3 Esslöffel Olivenöl, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 1 Esslöffel Olivenöl



### **Zubereitung**

1. Olivenöl in der Pfanne erhitzen
2. Tomatenmark in dem Olivenöl anrösten
3. Currypulver und Cayennepfeffer darüberstäuben kurz pfannenwenden und dann
4. mit dem Orangensaft ablöschen
5. Tomaten, Sternanis und gekörnte Brühe zugeben und alles 5 Minuten köcheln lassen.
6. ggf mit Currypulver und Salz abschmecken

### **Zeitbedarf**

30 Minuten

### **dazu paßt**

Bratwurst, Bierdosenhähnchen