

Grill-Currysauce

Portionen = 3-4

Zubereitungszeit: 5 / 5 = 10 Min.

Zutaten:

- 75 g Tomatenmark (2-fach konzentriert)
- 150 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- [2-3 TL je nach Schärfe „Die perfekte Currywurst“ \(Kentucky Dip\)](#)

Wasser mit dem Tomatenmark aufkochen, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben. Wenn die Sauce erhitzt ist, die Currywurst-Gewürzmischung dazugeben und ca. 5 Minuten unter rühren ziehen lassen.
