

# 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.

---