Curryketchup mit Preiselbeeren



Dauer: Schnell

Kategorie: Saucen & Dips

Saison: Ganzjährig Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Sonja Schnöll

Zutaten

200 G	Ketchup
2 EL	Preiselbeeren aus dem Glas
1 TL	Currypulver
1 TL	Apfelessig oder Zitronensaft
1 TL	Honig
1 PRISE	Paprikapulver (süß)
1 PRISE	Salz
	Pfeffer

Chili (wer es schärfer mag)

Zubereitung

1. Ketchup und Preiselbeeren in eine Schüssel geben.
2. Currypulver, Paprikapulver, Apfelessig und Honig dazugeben.
3. Alles gut verrühren, bis sich die Zutaten gleichmäßig verbinden.
4. Mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf etwas Chili abschmecken..
5. Den Curryketchup vor dem Servieren kurz ziehen lassen, damit sich die Gewürze gut entfalten.

Dieser Curryketchup mit Preiselbeeren ist fruchtig, würzig und schnell zusammengerührt. Die Preiselbeeren bringen eine feine Süße und leichte Säure hinein, das Currypulver sorgt für die warme Würze. Passt besonders gut zu Bratwurst, gegrilltem Hendl, Burgern oder Erdäpfel-Wedges. Und auch als Sauce zum Raclette!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.

Wer die Sauce feiner mag, kann sie kurz mit dem Stabmixer pürieren. Etwas stückiger schmeckt sie dafür besonders gut zu Bratwurst, gegrilltem Geflügel oder knusprigen Erdäpfeln.