

## Curry- Ketchup



380 g rote Paprika in Stücken	Paprika in Steifen schneiden
140 g rote Zwiebeln	Zwiebel fein würfeln
2 Knoblauchzehen	Knoblauch in feine Würfel schneiden
1 EL Butter	1 EL Butter in ausreichend großem Topf erhitzen
50 g Rotweinessig	Gemüse andünsten und mit Rotwein ablöschen
2 kleine Dosen Tomaten, gehackt	Zufügen
	40 min bei leicht geöffnetem Deckel köcheln lassen oder Spritzschutz auflegen Gelegentlich umrühren
40 ml Orangensaft	Zutaten zufügen und
½ TL Senf	etwa 20 min weiter einkochen lassen, bis die Masse dickflüssig und gebunden ist;
50 g Tomatenmark	gegebenenfalls Deckel abnehmen, Spritzschutz aufsetzen
evtl. einige Spritzer Tabasco	
2 TL Currypulver	
1 TL Salz	
50 g Rohrzucker	
	1-2 Minuten pürieren