

CURRYWURST-SAUCE „RAUCHIGER KUSS“

Ein aromatisches Erlebnis mit Eichenrauch

Einleitung: Hier machen wir keine 08/15-Sauce, wir erschaffen ein Erlebnis. Die Hauptrolle spielt unser „No 13 Rauchiges Curry“. Der echte Eichenrauch im Paprika flirtet mit der Frische von Fenchel und der Wärme von Koriander. Für das solide Fundament sorgt unser „No 1 Classic BBQ Rub“, der der Sauce die nötige Tiefe gibt. Das Ergebnis? Eine knackige Wurst in einer sämigen Sauce, die förmlich am Gaumen klebt... herrlich!

ZUTATEN

Die Basis

- 4-6 hochwertige Bratwürste
- 1 Zwiebel (fein gewürfelt)
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 2 EL Pflanzenöl
- 300 ml Cola (keine Zero!)
- 400 ml passierte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Apfelmus (fruchtige Bindung)
- 1 Schuss Worcestersauce

Die Stars von FeinSte Rubs

- 2-3 TL „No 13 Rauchiges Curry“
(plus extra zum Bestreuen!)
- 1-2 TL „No 1 Classic BBQ Rub“
(zum Abschmecken)
- Etwas Salz bei Bedarf

ZUBEREITUNG

1. Das Fundament legen:

Erhitze das Öl in einem Topf bei mittlerer Hitze. Schwitze die Zwiebelwürfel glasig an, bis sie weich sind. Gib den Knoblauch kurz dazu.

2. Der „FeinSte“ Handgriff:

Jetzt kommt der entscheidende Moment für den Geschmack: Gib 1-2 TL „No 13 Rauchiges Curry“ direkt zu den Zwiebeln in das heiße Fett. Röste es nur für wenige Sekunden an, damit sich die ätherischen Öle und der Rauch entfalten. **Wichtig:** Gib sofort danach das Tomatenmark hinzu und röste es kurz mit an. Das gibt der Sauce Farbe und Röstaromen.

3. Ablöschen & Einkochen:

Lösche das Ganze mit der Cola ab und lass es aufschäumen. Reduziere die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte ein, bis sie sirupartig wirkt. Das konzentriert den Geschmack enorm.

4. Die Hochzeit der Aromen:

Gib die passierten Tomaten, das Apfelmus und die Worcestersauce hinzu. Rühre alles gut um. Jetzt würzen wir die Sauce in der Tiefe: Gib 1 TL „No 1 Classic BBQ Rub“ dazu. Lass die Sauce bei kleiner Hitze für ca. 10–15 Minuten sanft köcheln.

5. Das Finale:

Püriere die Sauce, wenn du sie ganz fein magst (optional), und schmecke final ab. Je nach Vorliebe noch eine Prise „No 1“ für mehr BBQ-Power nachlegen.

6. Anrichten:

Brate die Wurst knackig braun, schneide sie in mundgerechte Stücke und übergieße sie großzügig mit der warmen Sauce. Als krönendes Topping bestäubst du alles noch einmal frisch mit „No 13 Rauchiges Curry“.

FAZIT / SERVIERVORSCHLAG: Dazu passen frische Pommes oder ein rustikales Brötchen, um auch den letzten Tropfen dieser genialen Sauce aufzutunken. Guten Appetit!