



# Xenia kocht

## Curry-Zwiebel-Soße

Wenn man Partys schmeißt oder ein großes BBQ organisiert lohnt es sich, Soßen selbst zu machen. Warum? Geschmack und Gäste beeindrucken! .-)

Für das schnelle familien-Abendessen haben wir immer Soßen im Kühlschrank. Das reicht bei uns von selbst gemachten Ketchup über eingekochte Chutneys bis hin zu einer mal schnell aufgeschlagenen Mayo. Wenn wir jetzt aber Gäste erwarten, machen wir stet coole Soßen zum Buffet. Wir Deutschen sind ein Volk der Soßen essen und mit leckeren Soßen habt ihr schon halb gewonnen und bringt auch den überzeugtesten Fleischesser dazu, mal einen Quinoa Bratling zu testen.

Diese Soße könnte man theoretisch auch heiß in Schraubdeckel-Gläser füllen. Um lange haltbar zu sein müsste jedoch mehr Zucker oder mehr Essig dazu. Wer sie trotzdem auf Vorrat herstellen möchte, müsste die gefüllten Gläser dann sterilisieren. Dazu stellt man sie in einem Wasserbad im Ofen und kocht sie dort bei 100 Grad etwa 35 bis 45 Minuten kochen. Dann abschalten und bei offener Tür im Ofen auskühlen lassen.

Am besten schmeckt sie aber frisch zu verschiedenen Bratlingen oder auch auf Burgern.

### Zutaten

5 große Zwiebeln  
2 EL Tomatenmark  
500 ml passierte Tomaten  
3 EL Currypulver  
2 TL Zucker  
2 TL Paprikapulver  
Etwas Essig  
Salz, Pfeffer

1. Die Zwiebeln putzen und dann in feine Streifen schneiden. In einer tiefen Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze anbräunen. Dazu braucht es Geduld! Nicht zu viel Hitze, denn sonst verbrennen die Zwiebeln, bevor sie ihre natürliche Süße entwickeln können. Immer wieder rühren, bis die Zwiebeln glasig sind und eine feine Karamell-Bräune entwickeln.
2. Jetzt das Tomatenmark zufügen und ebenfalls unter Rühren anbraten. Es verändert die Farbe und wird dunkler. Jetzt mit den passierten Tomaten ablöschen und etwas einkochen.
3. Mit allen weiteren Gewürzen abschmecken. Fertig.

