

# Curry-Sauce (Jörgs beste)

## Zutaten:

- 10 EL Tomatenketchup (HEINZ)
- 1 Tube Tomatenmark
- 10 EL Wasser
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Currypulver
- 3 EL brauner Zucker
- 2 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Senf (mittelscharf)
- 1 EL Worcester Sauce (HEINZ)
- 1 EL Paprikapulver (scharf)
- Cayennepfeffer (nach Geschmack)
- Orangensaft

## Zubereitung:

Alle Zutaten, außer dem Orangensaft, in einen Topf geben, gut durchmischen und für 1 Stunde köcheln lassen. Dabei immerzu mal umrühren.

Zwischendurch den O-Saft nehmen und zu der Sauce dazu geben, bis die gewünschte Konsistenz bzw. der gewünschte Geschmack erreicht ist. Fertig!

Guten Appetit